



ZALIGE ZELFGEMAAKTE WRAPS MET MEXICAANSE KIP

NODIG (5 PERSONEN)

WRAPS

420 gram bloem
250 ml lauwwarm water
1 zakje bakpoeder
6,5 el zonnebloemolie
snufje zout

MARINADE

1 teentje geperste knoflook
1 el sweet chilisaus
1 el Mexicaans kruiden
2 el olijfolie

SAUS

1 gesnipperde ui
500 gram snijbonen,
gesnipperd
1 paprika in blokjes
1 blikje mais
1 blik tomaten
1 el Mexicaanse kruiden
peper en zout

SAUSJE

2 el mayo
1 el yoghurt
1 el Mexicaanse kruiden,
1 el sweet chilisaus
2 tenen knoflook geperst
paar takjes verse koriander
fijnggehakt

DOEN

1. Marineer kip in knoflook, chilisaus, olijfolie en Mexicaanse kruiden.
2. Meng de bloem, bakpoeder en zout in een kom, voeg vervolgens 5 eetlepels olie toe en begin met kneden. Terwijl je kneed doe je beetje bij beetje het water erbij, kneed totdat je een egale bal hebt.
3. Verdeel de bal in 10 bolletjes en besprenkel met olie. Leg een vochtige handdoek op de bolletjes en laat ze minimaal 15 minuten rusten. Blancheer de snijbonen 2 minuten.
4. Verhit een pan, doe de gemarineerde kip erbij en bak aan. Vervolgens doe je de uien laten meebakken en daarna voeg je paprika, snijbonen, blik tomaten, Mexicaanse kruiden en mais toe. Meer smaak, dan voeg je meer kruiden toe of nog wat Sweet Chilisaus. Laat even sudderen op zacht vuur. Breng op smaak met peper en zout.
5. Rol ondertussen de balletjes deeg uit tot een ronde dunne vorm en leg de wraps in een voorwarmde pan en bak ze op (± 1 minuut per kant).
6. Maak het dipsausje door alle ingrediënten te mengen. Vul de zelfgemaakte wrap met de Mexicaanse kip en groente en serveer er het dipsausje bij.

buen provecho!



WWW.BONAPETIT.NU