



Mediterrane sla wraps met varkenshaasreepjes

2 PERSONEN

🕒 4 uur + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de varkenshaasreepjes

- 🍴 300 gram varkenshaas
- 🍴 ½ rode ui, in ringen
- 🍴 1½ tl gedroogde tijm
- 🍴 1½ tl gedroogde oregano
- 🍴 1½ tl mild paprikapoeder
- 🍴 ¾ tl gedroogde basilicum
- 🍴 ¾ tl gemalen komijn (djinten)
- 🍴 mespuntje pikant paprikapoeder
- 🍴 ½ teentje knoflook uit de pers
- 🍴 1 eetlepel olijfolie
- 🍴 zout en versgemalen zwarte peper

voor de sla wraps

- 🍴 1 kropje little gem (romaine sla)
- 🍴 ½ Spaanse peper
- 🍴 2 bosuitjes
- 🍴 1 el extra vergine olijfolie

MATERIAAL: koekenpan of wok

ZO MAAK JE HET:

1. Roer een marinade van alle ingrediënten vanaf de rode ui tot en met de zwarte peper.
2. Snijd de varkenshaasjes in dunne, niet al te lange reepjes.
3. Schep de marinade door het vlees.
4. Marineer het vlees minimaal 4 uur.
5. Neem de varkenshaasreepjes een halfuur voor het bereiden uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
6. Verwijder de uienringen.
7. Was de sla.
8. De allerkleinste blaadjes heb je niet nodig; bewaar die voor iets anders.
9. Leg de slablaadjes een half uur in ijskoud water om extra krokant te worden.
10. Leg de bosuitjes erbij.
11. Snijd de peper doormidden.
12. Rol de twee stukken even tussen je handen.
13. De zaadjes laten dan los; je kunt ze er zo uitkloppen.
14. Zonder zaadjes is de peper iets minder pikant.
15. Snijd de peper in dunne ringetjes.
16. Snijd ook de bosuitjes in ringetjes.
17. Verhit een koekenpan of wok.
18. Roerbak de reepjes varkenshaas op middelhoog vuur totdat ze goudbruin en gaar zijn (het toevoegen van extra olie is tijdens het roerbakken niet nodig).
19. Proef en voeg eventueel nog wat zout en/of peper toe.
20. Neem de reepjes uit de pan en laat ze gedurende een paar minuten een beetje afkoelen.
21. Schep er een lekkere scheut extra vergine olijfolie, de rode peper en de bosui doorheen.
22. Droog de sla.
23. Leg de slablaadjes naast elkaar op een serveerschaal of op individuele borden.
24. Vul de wraps met de kruidige varkenshaasreepjes.

TIP: Snijd de varkenshaas ook eens in piepkleine blokjes. Marineer en braad die vervolgens en laat ze even afkoelen. Snijd ook de sla fijn. Vul kleine glaasjes met beurtelings laagjes sla en vlees (en eventueel nog wat aioli). Zo creëer je snel heerlijke amuses!

BRON: culy.nl

