

Entrecote Wraps

Zin in iets anders dan het standaard weekmenu? Deze week stond bij ons de entrecote in de pan en dit werd al snel favoriet. Lekker laten aanbakken, dan de ui, tomaat en knoflook in datzelfde pannetje meegaren met alle vleessapjes erdoorheen. Even geduld terwijl het geheel lekker smeugig wordt en dan opgerold in een knapperige wrap met een likje siracha mayo. Simpel, eerlijk en heel erg lekker. Dit gaat vaker terugkomen bij ons op tafel!

Ingrediënten

- Vechtdal Hooglander

entrecote

- Wraps
- 2 uien
- 4 tomaten
- 3 teentjes knoflook
- sla
- bosui
- rozemarijn vers
- cajun kruiden
- griesmeel
- peper en zout
- sojasaus
- siracha mayo

1. Snijd de uien en tomaten in blokjes en snijd de knoflook fijn.
2. Bak de entrecote zoals gewenst in een pan met olie en bestrooi met peper en zout.
3. Wanneer het vlees klaar is laat je het even rusten.
4. Doe de gesneden ui, tomaat en knoflook in diezelfde pan en voeg er een scheutje water aan toe. Zo gaat de heerlijke smaak van het vlees in het mengsel zitten. Doe er een scheut sojasaus bij in en strooi de cajun kruiden en peper en zout eroverheen. Voeg de gehakte rozemarijn toe bij het geheel. Strooi daarop wat griesmeel en zet een deksel op de koekenpan. Laat het geheel garen. Kijk af en toe of er nog wat water bij in moet zodat het een smerig geheel wordt. De griesmeel helpt om het smeugiger te maken en behoud stevigheid.
5. Wanneer het mengsel klaar is kun je de wraps nog even in en pan laten bruinen met wat olie.
6. Snijd het vlees in reepjes en beleg de wraps met het groente mengsel, sla, bosui en het vlees.
7. Top af met wat siracha mayo en geniet van een heerlijke smaakvolle wrap!

