MAISON PRIMAGO

JAPANSE WRAP

Ingrediënten voor 8 wraps (4 personen) :

- 400 gram kogelbiefstuk of ossenhaas aan 1 stuk
- 2 tenen knoflook
- 500 gram gemengde paddenstoelen
- 4 bosuitjes
- 1 el zonnebloemolie (of sesamolie)
- 1 struik paksoi
- 50 ml mirin (of sushiazijn)
- 3 el teriyaki
- 8 tortilla wraps van circa 15 cm doorsnede

Voor de marinade:

- 2 knoflooktenen
- 3 el ketjap manis
- 1 tl sesamolie

Voorbereiding:

Stap 1

Roer in een kom de 2 geraspte knoflook met de 3 el ketjap en sesamolie tot een marinade. Wrijf de biefstuk rondom er mee in en laat het vlees afgedekt circa 3 uur marineren. Haal het vlees een half uur van te voren uit de koelkast zodat het op kamertemperatuur kan komen.

Stap 2

Rasp de andere knoflooktenen. Veeg de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes. Snijd de bosuitjes in ringen. Was de paksoi, laat het goed uitlekken en snijd het grof.

Bereiding:

Stap 1

Verhit een grillpan tot gloeiend heet. Grill het vlees om en om in circa 8 à 10 minuten mooi bruin en van binnen mediumrood. Bestrijk het vlees tussendoor regelmatig met de marinade.

Stap 2

Verwarm in een andere koekenpan langzaam de tortilla wraps. Ze moeten zacht blijven.

Stap 3

Verhit de zonnebloemolie in een wok en roerbak op hoog vuur de paddenstoelen met de knoflook in circa 2 minuten bruin. Roer de mirin erdoor en kook het vocht een beetje in. Voeg de paksoi, bosui en de teriyaki toe en verwarm het geheel nog even door.

Stap 4

Snijd het vlees in dunne reepjes. Verdeel de paksoi/paddenstoelenmengsel over de tortilla's en leg de reepjes vlees erop. Vouw de onderkant naar binnen en de zijkanten eroverheen. Steek het eventueel vast met een cocktailprikker. Serveer de 8 wraps op een schaal of verdeel het over 4 borden.