



# Slawwraps met pindasaus



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



# Ingrediënten

## Voor de pindasaus:

250 ml kokosmelk  
2 eetlepels sojasaus  
1 eetlepel bruine suiker  
5 eetlepels pindakaas  
1 theelepel sambal oelek  
1 handvol pinda's (grof gesneden)

## Voor de slawraps:

1 avocado  
8 blaadjes romeinse sla's (ijsbergsla of kropsla)  
4 wortels (geschild in en balkjes gesneden)  
1 komkommer (in balkjes gesneden)  
1/8 rode kool (fijngesneden)  
1/2 rode paprika (in balkjes gesneden)  
1/2 gele paprika (in balkjes gesneden)

# Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de pindasaus: verwarm de kokosmelk met de sojasaus en de suiker in een steelpan tot de suiker is opgelost. Roer hier beetje bij beetje de pindakaas door, tot deze helemaal is opgenomen in de saus. Voeg als laatste de sambal oelek toe. Schep in een kom en werk af met de extra pinda's.
- 2.** Halveer de avocado, verwijder de pit en schep het vruchtvlees eruit met een lepel. Snij het vruchtvlees in balkjes.



- 3.** Leg 2 blaadjes sla op elkaar, zodat je een dubbele laag slawrap hebt. Dit maakt de wrap steviger én voegt extra bite toe. Verdeel hierover aan één kant een beetje wortel, komkommer, rode kool, rode paprika, gele paprika en avocado.
- 4.** Rol stevig op tot een wrap en snij doormidden. Schik de halve wraps op een schaal rond de pindasaus.