



# MEXICAANSE WRAPS GEVULD MET KIP, UIEN EN PAPRIKA

VOORBEREIDING EN BEREIDING: 30 MIN

## INGREDIËNTEN

- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl gemalen komijn
- 1/2 tl gemalen koriander
- 1/2 tl gedroogde oregano
- 2 chipotles in adobosaus (uit blik)
- 1 el tomatenpuree
- 1 snufje poedersuiker
- 2 el citroensap
- 100 ml warm water, zo nodig meer
- 3 el zonnebloemolie
- 2 grote kipfilets zonder vel, in plakjes gesneden
- 1 grote rode en 1 grote groene paprika, met zaadlijsten verwijderd en in reepjes gesneden
- 1 rode ui, gesneden
- 4 meeltortilla's
- zout; versgemalen zwarte peper

## BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de specerijen, kruiden, chipotles, tomatenpuree, suiker, citroensap met het water in een blender. Blend op hoge snelheid tot een gladde saus; voeg meer water toe als dat nodig is om een homogeen geheel te krijgen.
2. Verhit 2 el olie in de iCook Wok op een matige warmtebron tot de olie heet is. Voeg de kip en wat zout en peper toe en sauteer ongeveer 6 à 8 minuten. Neem de kip uit de Wok.
3. Giet de resterende olie in de Wok, en voeg de paprika's, ui en een snufje zout toe. Sauteer 4 à 5 minuten tot alles lekker zacht is en leg dan de kip terug in de pan.
4. Roer de saus uit stap 1 erdoor. Breng het geheel aan de kook en laat het 3 à 4 minuten zachtjes sudderen totdat de kip en groenten bedekt zijn met een laagje saus. Breng op smaak met peper en zout.
5. Verwarm de tortilla's in een droge iCook koekenpan. Vul ze met de kip en groenten en serveer ze als wrap.