

## Gegrilde Beefwrap op de plancha

### **Wat heb je nodig?**

1 plancha  
tortillawraps  
stuk rundernek (chuckroast)  
sojasaus  
ketjap  
olijfolie  
1 rode peper, in dunne ringetjes  
lente-ui, in ringetjes  
koriander, fijngesneden  
1 komkommer  
chilisaus

### **Wat moet je doen?**

Verhit de plancha op een barbecue van 250 graden.  
Snijdt het vlees in dunne plakjes en doe in een bak.  
Giet hier wat sojasaus, ketjap en olijfolie over en schep goed om.  
Voeg hier wat rode peper, lente-ui en koriander naar smaak aan toe.  
Snijdt de komkommer in dunne 'staafjes' of plakjes.

Giet wat olijfolie op de inmiddels hete plancha.  
Grill hierop in ca. 2 minuten de plakjes vlees (schep af en toe om met een barbecuetang).

Grill de tortillawraps aan beide zijden tot er grillstrepen opstaan.

Schep de komkommer door het vlees en leg een flinke schep op de tortilla.  
Maak af met chilisaus.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)