



Pulled jackfruit wrap

Ingrediënten

- * 6 tortilla,s 20 cm 356511
- * 1 blik Fair trade Jackfruit
- * 20 gram grillmix-E 651722
- * 200 gram Smoked Bull BBQ saus 651851
- * 30 gram rode kool, fijn gesneden
- * Halve bosui, fijngesneden 400349

Bereidingswijze

- * Kruid de Jackfruit met de Grillmix-E en gaar deze zachtjes 10 minuten in een beetje olie
 - * Als het gaar is en afgekoeld, trek je het uit elkaar (je krijgt dan dezelfde structuur als pulled porc)
 - * Besmeer de tortilla,s met de Smoked Bull BBQ saus
 - * Meng het Jackfruit met de groenten en verdeel over de tortilla,s
 - * Rol de tortilla,s op en presenteer zoals gewenst
-

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

*Consument: 10-12 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014