



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | Foto: Joris Luyten | ©Chantal Voets

# Vegetarische wraps met oesterzwammen en zwarte knoflook pasta

## Ingrediënten

- 200 gram oesterzwammen
- 2 uien
- 125 gram kerstomaten
- ½ komkommer
- ½ limoen
- 1 tl zwarte knoflookpasta
- 1 tl komijnpoeder
- 10 gram verse koriander
- 4 tortilla's
- ½ potje lichte zure room (of vegan kokosroom)
- 2 el extra virgin kokosolie
- 1 el Gula Java kokosbloesemsuiker
- Fleur de sel Khoisan
- peper

## Extra info

### Recept geschikt voor:

4 personen

### Moeilijkheid:



### Vorbereidingstijd:

15 minuten

### Bereidingstijd:

5 minuten

### Totale bereiding:

20 minuten

## Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van vegetarische wraps met oesterzwammen en zwarte knoflook pasta

## Bereiding

1. Snij de oesterzwammen in hapklare stukjes. Snij de uien in halve ringen. Snij de kerstomaten en de komkommer in fijne blokjes.
2. Meng de kerstomaatjes, de komkommer, de korianderblaadjes (hou enkele apart voor de afwerking) en het sap van de limoen door elkaar tot een salsa. Kruid met peper en Fleur de sel.
3. Verhit de helft van de kokosolie en voeg de uien toe. Laat op een zacht vuur stoven tot de uien lichtjes beginnen te kleuren. Voeg de suiker toe en laat karamelliseren. Schep de uien uit de pan en voeg de rest van de kokosolie toe. Voeg de oesterzwammen toe en bak ze gaar. Kruid met komijn, peper en Fleur de sel. Voeg opnieuw de uien toe, zodat ze nog even kunnen opwarmen.
4. Verwarm de tortilla's in een droge pan of even in de oven. Schep er de oesterzwammen en uien op, samen met de salsa. Werk af met een lepel zure room gemengd met zwarte knoflookpasta en blaadjes koriander.

## Speciale wensen

---

- [Vegetarisch](#)
- [Veganistisch](#)