



Taco's met citroengras-garnalen

met koolrabisalade en pinda's



20-30min



2 personen

Vandaag gaan we op de Mexicaanse én Aziatische tour, want je vult je taco's dit keer met een ingrediënten uit beide keukens. Je maakt een frisse koolrabisalade met limoen en hartige vissaus. En je bakt garnalen met heerlijk geurend citroengras. Een romige korianderdip brengt je hele taco in balans. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 koolrabi
- 1 tomaat
- 1 onbehandelde limoen
- 1 teen knoflook
- 20ml vissaus ³
- 10g verse koriander
- 25g gezouten pinda's ⁶
- 1 stengel citroengras
- 1x ASC-garnalen, ontdooid ¹
- 8 minitortilla's met maïs ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ²
- 1el boter ⁵
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- magnetron
- grote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- citruspers
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Je kunt de tortilla's ook in de oven op 200°C (180°C hetelucht) in ca. 1min opwarmen.

Allergenen

Schaaldieren (1), Eieren (2), Vis (3), Gluten (4), Melk (5), Pinda's (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 719kcal, vet 30.9g, koolhydraten 78.8g, eiwit 31.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Schil de **koolrabi**, rasp grof en meng met een flinke snuf zout. Doe de **koolrabi** in een zeef en laat uitlekken. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd grof. Rasp de **limoenschil** en pers het **sap** uit. Pel de **knoflook** en rasp fijn.



4. Garnalen voorbereiden

Hak de **pinda's** grof. Snijd het **citroengras** in hele dunne ringen en verwijder het groene, harde deel. Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en dep goed droog met keukenpapier.



2. Salade maken

Meng de **helft van het limoensap** met de **helft van de vissaus**, de **helft van de limoenrasp**, de **helft van de knoflook**, 1tl suiker en 1el water. Roer tot de suiker is opgelost. Knijp zoveel mogelijk vocht uit de **koolrabi** en meng de **koolrabirasp** dan met de **tomaat** en de **dressing**.



5. Garnalen bakken

Smelt 1el boter in een grote koekenpan. Roerbak de **citroengras** en de **knoflook** ca. 2min op medium tot hoog vuur, tot het **citroengras** zacht wordt. Voeg de **garnalen** toe en bak 1-2min mee, tot ze roze en gaar zijn. Neem de pan van het vuur en voeg de **rest van het limoensap** en de **helft van de rest van de vissaus** of meer naar smaak toe.



3. Dip maken

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Meng de **helft van de koriander** met 2el mayonaise en 1-2tl water. Voeg het water beetje bij beetje toe tot je een dikvloeibare consistentie hebt. Breng de **dip** op smaak met peper en zout. Schep de **rest van de koriander** door de **koolrabisalade**.



6. Tortilla's opwarmen

Stapel **4 tortilla's** op elkaar en verwarm ze 25-30sec in de magnetron op 800W. Herhaal dit met de **rest van de tortilla's**. Vul de **tortilla's** met de **koolrabisalade** en de **garnalen**. Besprenkel met de **dip** en bestrooi met de **pinda's** en de **rest van het limoenrasp**. Serveer met **overgebleven koolrabisalade**.