



Tacosalade met cheddar

met romige limoendressing



ca. 25min



2 personen

Met dit recept zet je ongecompliceerd knapperig plezier op tafel waar je gegarandeerd jong en oud blij mee maakt: verse tomaten, geroosterde paprika's, witte kool en gemengde bonen in combinatie met pittige cheddar en krokante tortillachips. Je maakt de tacosalade af met een frisse, romige dressing. Geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 groene paprika
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 onbehandelde limoen
- 1 beker zure room ¹
- 1 blik biologische gemengde bonen
- 75g geraspte cheddar ¹
- 1 tomaat
- 200g wittekoolreepjes
- 1 zakje tortillachips

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- citrusspers
- zeef

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

Allergenen

melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

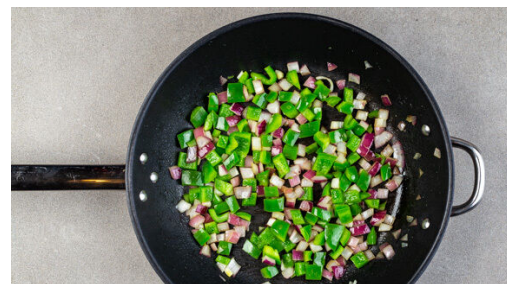
Voedingswaarde per portie

calorieën 681kcal, vet 35.7g, koolhydraten 58.2g, eiwit 25.9g



1. Groente snijden

Halveer en pel de **ui** en snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in blokjes.



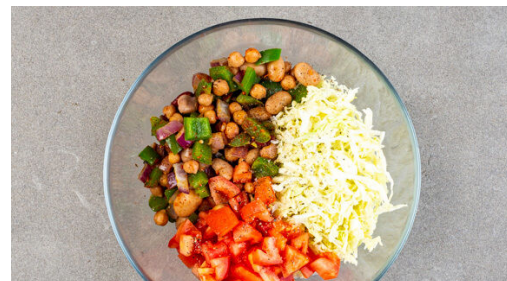
2. Groente bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** en de **paprika** met ca. **2/3 van de kruidenmix** en een flinke snuf zout in 5-7min zacht.



4. Bonen opwarmen

Spoel de **bonen** in een zeef met koud water en laat uitlekken. Voeg de **bonen** toe aan de pan en verwarm ca. 3min. Breng de **groente** op smaak met peper en zout.



5. Salade mengen

Snijdt de **tomaat** in grove blokjes en meng ze met de **wittekoolreepjes** en de **groente**.



3. Dressing maken

Halveer de **limoen**, snijd **een helft** in partjes en pers de **andere helft** uit. Meng het **limoensap** met de **zure room** en de **rest van de kruidenmix**.



6. Chips verkrumelen

Verkrumel ca. **1/4 van de tortillachips** grof en voeg met de **cheddar** toe aan de **salade**. Voeg de **dressing** toe en meng het geheel voorzichtig. Proef en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **salade** over kommen, serveer met ca. **1/3 van de tortillachips** en de **limoenpartjes**.