

DINNERLY



Picadillo met vegan gehakt met zoete aardappel op warme tortilla



ca. 30min



2 personen

Picadillo is een traditioneel gehaktgerecht uit Latijns-Amerika, dat meestal op rijst of tortilla's wordt geserveerd. De ingrediënten variëren, maar gehakt is altijd een vast onderdeel van het gerecht. Vandaag hebben we gekozen voor vegan gehakt, dat we samen met zoete aardappel krokant bakken en dan met frisse tomaten combineren. Het geheel wordt geserveerd op warme tortilla's.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 1 zoete aardappel
- 200g vegan gehakt ²
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 tomaat
- 1x tortilla's ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- grote koekenpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker

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

KOOKTIP

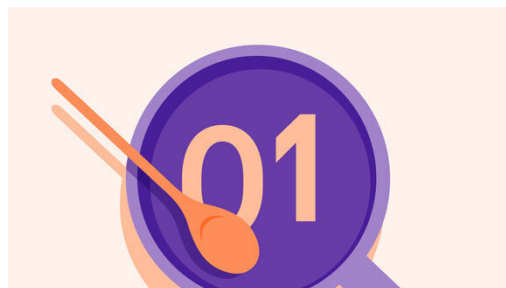
Overgebleven tortilla's kun je invriezen.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

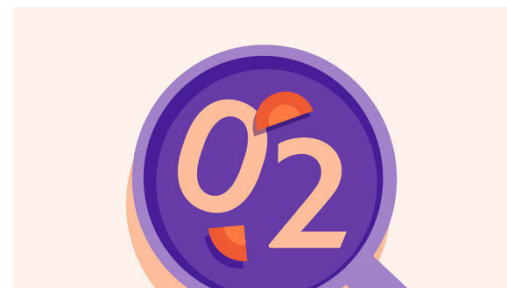
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 722kcal, vet 28.8g, koolhydraten 81.3g, eiwit 26.1g



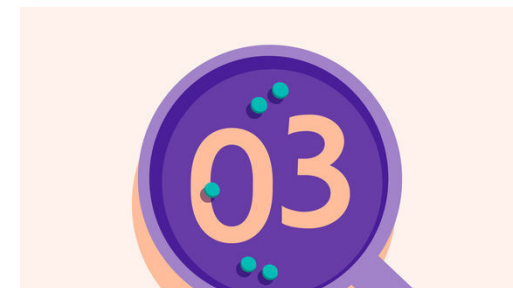
1. Zoete aardappel bakken

Pel en halveer de **ui** en snipper **1 helft** grof. Snij de **zoete aardappel mét schil** in blokjes van ca. 1cm. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie en bak de **zoete aardappel** en **ui** 4-7min, tot de **ui** zacht wordt.



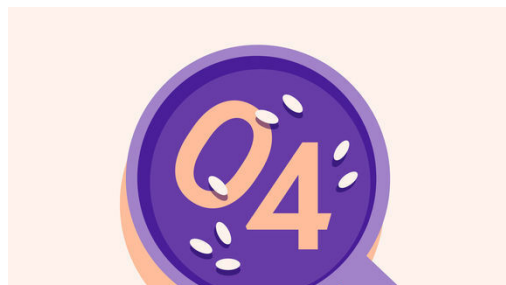
2. Gehakt bakken

Snij de **rest van de ui** in dunne repen en meng ze met 1el (wittewijn)azijn en een flinke snuf zout en suiker. Zet opzij tot het serveren. Voeg het **gehakt** toe aan de pan met **zoete aardappel**, zet het vuur medium tot hoog en bak het in ca. 5min bruin.



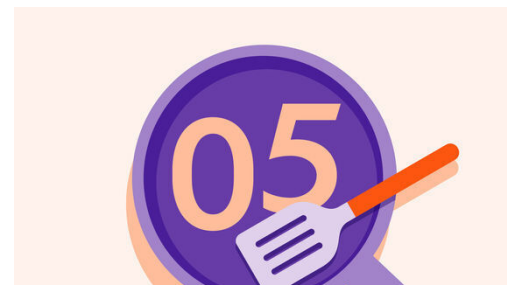
3. Gehakt op smaak brengen

Pel 1 teen knoflook en hak fijn. Meng 2tl (wittewijn)azijn door het **gehakt** en voeg dan de **tomatenpuree**, de **kruidenmix**, de knoflook en een flinke snuf suiker toe. Bak 2-4min, tot de **tomatenpuree** donkerder wordt.



4. Picadillo koken

Verwijder de harde kern uit de **tomaat** en snij het vruchtvlees grof. Voeg de **tomaat** met 200ml water toe aan de pan. Kruid de **picadillo** met peper en zout en breng aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat op laag vuur 6-8min zachtjes koken, tot de **zoete aardappel** zacht en gaar is.



5. Tortilla's opwarmen

Verhit een tweede grote koekenpan zonder vet op middelhoog vuur. Verwarm **4 tortilla's** één voor één ca. 15sec per kant. Proef de **picadillo** en breng verder op smaak met peper en zout, verdeel over de **warne tortilla's** en garneer met de ingelegde **ui**.



6. Limoenfan?

Hou je van het zoet-zure aroma van limoen? Dan kun je de azijn in dit gerecht vervangen door limoensap.