



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 in heerlijk geurende 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 ⁴
- 10g verse koriander
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 stengel citroengras
- 1x garnalen (ontdooit) ²
- 1x kleine tortilla's ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el boter ⁷
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- magnetron
- grote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- 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

gluten (1), schaaldieren (2), eieren (3), vis (4), pinda's (5), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 688kcal, vet 30.4g, koolhydraten 80.7g, eiwit 25.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Schil de **koolrabi**, rasp 'em grof en meng met een flinke snuf zout. Doe de **koolrabi** in een zeef en laat uitlekken. Snijd de **tomaat** in grove stukjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Pel en rasp de **knoflook** fijn.



4. Garnalen voorbereiden

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



2. Salade maken

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



5. Garnalen bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el boter op medium tot hoog vuur. Roerbak de **citroengras** en de **knoflook** ca. 2min, tot de **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 dan 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 dikke en vloeibare 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 25sec 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 ze met de **pinda's** en de **rest van de limoenrasp**. Geef evt. **overgebleven koolrabisalade** erbij.