



Special: Taco's met cajungarnalen & maïssalsa

met coleslaw, limoen en paprikasaus



30-40min



2 personen

Deze taco's doen denken aan een surfvakantie in de adembenemende Baja California in Mexico: de garnalen gebakken in cajunkruiden brengen de oceaan naar je keuken en de geroosterde maïskorrels met koriander, knoflook en limoen schitteren als zonneschijn in de taco. Besprenkeld met een rokerige paprikadip bedwingt onze taco de perfecte golf van goede smaak!

Wat je van ons krijgt

- 1 blik maïs
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 onbehandelde limoen
- 1 rode ui
- 200g wittekoolreepjes
- 10g verse koriander
- 1 teen knoflook
- 8 minitortilla's met maïs ¹
- 1 zakje gerookt paprikapoeder

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan
- citruspers
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

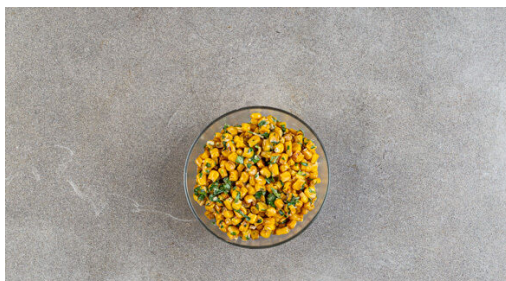
Voedingswaarde per portie

calorieën 850kcal, vet 35.5g, koolhydraten 98.0g, eiwit 31.6g



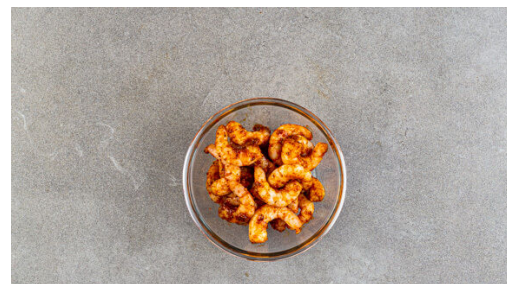
1. Maïs bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) Giet de **maïs** af in een zeef en laat uitlekken. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **maïs** en een flinke snuf zout toe en bak 3-5min, tot de **korrels** geschroeid zijn. Schep uit de pan en zet opzij.



4. Salsa maken

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **knoflook**, de **helft van de koriander**, de **helft van het overgebleven limoensap** en 1tl mayonaise met de **maïs**. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



2. Garnalen voorbereiden

Spoel de **garnalen** met koud water in een zeef en dep ze goed droog met wat keukenpapier. Meng ze met de **cajunkruiden**, 1tl honing, ½tl zout en een snuf peper.



5. Garnalen bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **garnalen** 1-2min, tot ze net roze zijn. Neem de pan van het vuur en meng de **garnalen** met de **rest van het limoensap**. Warm de **tortilla's** in ca. 30sec op in de oven.



3. Coleslaw maken

Pers de **limoen** uit. Meng de **helft van het limoensap** met 1el azijn en een flinke snuf peper en zout. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Meng de **witte koolreepjes** met de **ui**. Voeg het **limoen-azijnmengsel** toe en kneed stevig tot de **kool** zachter is.



6. Saus maken

Meng de **helft van het paprikapoeder** met 1½el mayonaise en 1-2tl water. Voeg evt. meer water toe voor een **dunnere saus**. Verdeel de **tortilla's** over de borden en beleg ze met de **coleslaw**, de **maïssalsa** en de **garnalen**. Besprenkel met de **saus**, bestrooi met de **rest van de koriander** en serveer met de **rest van de coleslaw**.