



Crossover taco's met garnalen

met avocado en limoenige coleslaw



binnen 20min



2 personen

Taco's zijn reuze veelzijdig. Alles kan en niets moet dus dat betekent dat je deze mini-tortilla's met talloze ingrediënten kunt beleggen. Vandaag hebben we een heerlijke crossover bedacht: de garnalen worden gebakken in boter met ahornsiroop, sojasaus en Koreaanse chilipasta. Je serveert ze met een limoenige coleslaw, tomaat en avocado. Een ware samensmelting van smaken!

Wat je van ons krijgt

- 1 onbehandelde limoen
- 200g wittekoolreepjes
- 1 avocado
- 1 tomaat
- 1x garnalen (ontdood) ⁵
- 1 kuipje ahornsiroop
- 25ml tamari-sojasaus ⁶
- 25g Koreaanse chilipasta ^{2,6}
- 2 zakjes poké-kruidentmix ⁴
- 8 minitortilla's met maïs ²

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- ½el boter ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- magnetron
- middelgrote koekenpan
- citruspers
- zeef

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

Kooktip

Heb je geen magnetron? Je kunt de tortilla's ook in de koekenpan of oven opwarmen.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), sesamzaad (4), schaaldieren (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 861kcal, vet 42.2g, koolhydraten 90.8g, eiwit 31.5g



1. Coleslaw maken

Pers de **limoen** uit. Meng de **wittekoolreepjes** met 2el mayonaise, de **helft van het limoensap**, een flinke snuf peper en zout en een snuf suiker. Zet opzij om in te laten trekken.



2. Ingrediënten snijden

Halveer de **avocado** en verwijder de pit. Schep het **vruchtvlees** uit de schil en snijd het in dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in grove blokjes.



3. Garnalen bakken

Spoel de **garnalen** af in een zeef met koud water en dep droog. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **garnalen** ca. 2min.



4. Garnalen afmaken

Voeg de **ahornsiroop**, de **sojasaus**, de **helft van de chilipasta**, ½el boter en een snuf peper en zout toe. Bak de **garnalen** nog ca. 2min in de schuimende boter, tot ze gaar zijn. Voeg in de laatste ca. 30sec de **helft van de kruidenmix** toe.



5. Tortilla's opwarmen

Stapel **4 tortilla's** op en verwarm ze 25-30sec in de magnetron op 800W. Herhaal dit met de **rest van de tortilla's**.



6. Tortilla's beleggen

Beleg de **tortilla's** naar wens met de **coleslaw**, de **avocado**, de **garnalen**, de **tomaatblokjes**, de **rest van de kruidenmix** en het **limoensap** en serveer.