



Fried chicken taco's

met pico de gallo en frisse salade



ca. 45min



2 personen

Wat ons betreft is het elke dag Taco Tuesday! Zeker als de taco's zo ontzettend lekker zijn als de kunstwerkjes die je vandaag op je bord aantreft: kip gepaneerd in Mexicaans gekruide beslag en dan krokant gefrituurd – wat is er nou lekkerder dan dat? En de pico de gallo, oftewel tomatensalsa, en salade met wortel en paprika maken het helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 1 limoen
- 10g verse koriander
- 1 gele paprika
- 1 wortel
- 1 zakje komijnpoeder
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 3 kipdijfilets
- 50g panko ¹
- 1x kleine tortilla's ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 55g bloem ¹
- 1el mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote koekenpannen
- keukenweegschaal
- maatbeker
- keukenrasp

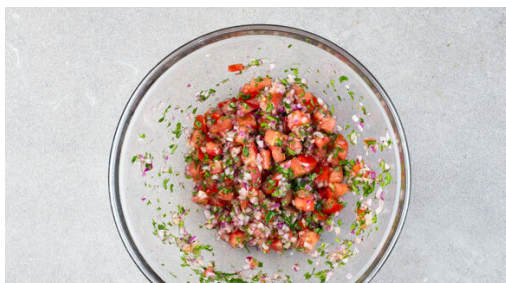
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1090kcal, vet 49.4g, koolhydraten 114.0g, eiwit 48.9g



1. Pico de gallo maken

Halveer de **tomaat**, verwijder de harde kern en snijd in heel kleine blokjes. Pel en snijd de **ui** en **knoflook** ook heel klein. Rasp de **limoenschil** en pers het **sap** uit. Snijd de **koriander mét steeltjes** fijn. Hussel de **tomaat**, de **ui**, de **helft van de knoflook**, de **helft van het limoensap** en **3/4e van de koriander** door elkaar. Kruid met een snuf peper en zout.



4. Vlees paneren

Dep de **kip** droog en snijd in blokjes van ca. 2cm. Hussel deze om met 1el bloem en een snuf peper en zout. Giet de **panko** in een diep bord. Haal de **kipstukjes** eerst door het **beslag** en rol ze dan in de **panko** tot ze rondom goed bedekt zijn.



2. Salade maken

Snijdt de **paprika** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1-2cm. Schil of schrob de **wortel** en rasp deze grof. Meng de **groenten** met de **limoenrasp**, de **rest van het sap**, **1/2tl komijn** en een snuf peper en zout. Proef of je meer **komijn**, peper en zout wil toevoegen.



5. Kip bakken

Giet plantaardige olie in een middelgrote koekenpan tot het ca. 1cm hoog staat. Verhit de olie op medium tot hoog vuur. Leg de **helft van de kipstukjes** in de hete olie en frituur in 3-4min goudbruin. Wentel de **kip** regelmatig en zet het vuur lager als de olie te heet wordt. Schep voorzichtig uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Herhaal met de **rest van de kipstukjes**.



3. Beslag maken

Roer de **Mexicaanse kruiden** door 40g bloem, 50ml water en een flinke snuf peper en zout tot je een glad **beslag** hebt. Voeg nog wat water toe als het te dik wordt. **Let op**, de **Mexicaanse kruiden** zijn pittig, gebruik minder kruiden als er kinderen mee-eten of als je niet van pittig houdt.



6. Tortilla's opwarmen

Roer de **rest van de knoflook** door 1el mayonaise en 1tl water. Verhit een 2e middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Verwarm de **tortilla's** achter elkaar ca. 15sec per kant. Besmeer de **tortilla's** met de **knoflookmayo**, beleg ze met de **kipstukjes** en de **salsa** en bestrooi met de **rest van de koriander**. Serveer de **taco's** met de **salade**.