



Taco's met gehakt en mangosalsa

en een salade met gerookte paprikadressing



20-30min



2 personen

Er zijn twee soorten taco's op de wereld: knapperige hard shell taco's die we in de supermarkt halen en soft shell taco's van zachte, kleine tortilla's. De eerste zijn meer Amerikaanse cuisine, de tweede zijn 100% Mexicaans. Ze zijn allebei hartstikke lekker, maar vandaag gaan we voor de authenticiteit. We vullen ze met gehakt, prei en natuurlijk een heerlijke salsa. Nog een fijne salade ernaast en nu genieten!

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 250g rundergehakt
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1x babyromanasla
- 1 tomaat
- 1x kleine tortilla's ¹
- 1x mangosalsa

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen

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

Kooktip

Van overgebleven wraps kun je zelf tortillachips maken! Snij ze in driehoeken, meng er olijfolie en zout doorheen en bak ze ca. 8min op 180°C (160°C hetelucht) in de oven.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 787kcal, vet 43.4g, koolhydraten 67.6g, eiwit 31.5g



1. Prei snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** klein.



2. Gehakt rullen

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **gehakt** ca. 2min. Voeg de **prei**, **knoflook**, **1/2tl paprikapoeder** en een flinke snuf peper en zout toe. Bak het geheel 7-9min tot het **gehakt** helemaal rul is. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe.



4. Salade voorbereiden

Snijd de harde onderkant van de **sla** en snijd de **bladeren** in dunne reepjes. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd hem in blokjes van ca. 1cm.



5. Tortilla's opwarmen

Verhit een tweede grote koekenpan zonder olie. Verwarm **6 tortilla's** een voor een zo'n 15sec per kant. Het is de bedoeling dat ze een klein beetje bruin worden en evt. dat er kleine bolletjes verschijnen (zie ook de foto).



3. Dressing maken

Maak een **dressing** van een **flinke snuf paprikapoeder**, 2el mayonaise, 1el plantaardige olie, 1el (witte) azijn, 1el water en een snuf peper en zout. Proef en voeg evt. nog wat peper en zout toe.



6. Afmaken en serveren

Meng de **sla** en **tomaten** met de **dressing**. Leg de **tortilla's** op de borden en beleg ze met het **gehakt-preimengsel** en de **mangosalsa**. Serveer met de **salade**.