

DINNERLY



Taco's met bacon en wittekoolsalade met bosui-yoghurt



ca. 30min



2 personen

Eindelijk is het weer zover: we serveren vandaag taco's! We vullen de kleine maistortilla's met lekkere bosui-yoghurt, gele paprika en knapperige witte kool. Maar wat echt iedere hap tot een genot maakt is de zoutige en krokante bacon. Mmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 bosuien
- 1 gele paprika
- 1 witte kool
- 1x gerookt spek
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 1 zakje Tex-Mex-kruidenmix
- 1x kleine tortilla's¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- aluminiumfolie

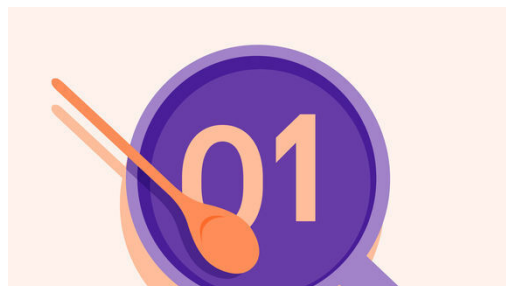
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

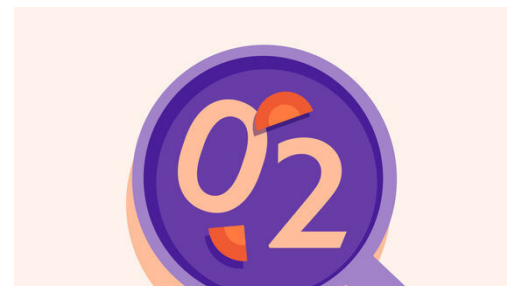
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 613kcal, vet 21.4g, koolhydraten 84.2g, eiwit 19.1g



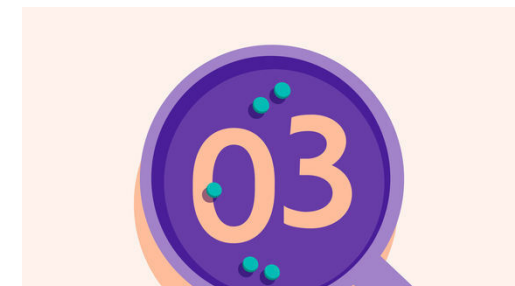
1. Bosui roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder de uiteinden van de **bosuien** en snij ze evt. doormidden. Verhit een grote koekenpan zonder olie op hoog vuur en rooster de **bosui** ca. 5min, tot ie bruin is. Roer regelmatig. Haal uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



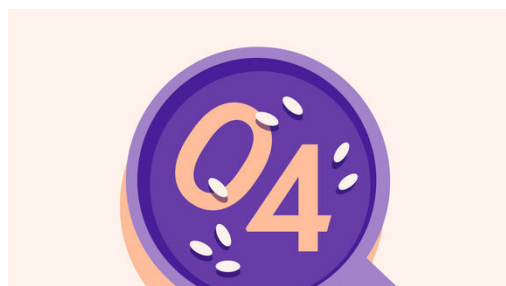
2. Groenten snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in stukken van ca. 3cm. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Snij de **witte kool** doormidden, verwijder de harde kern en snij 'm in dunne repen.



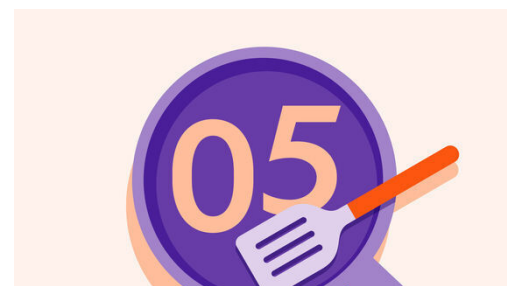
3. Bacon bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de bacon in 5-6min krokant. Los een snuf zout en suiker op in 1el azijn en kneed het mengsel door de **witte kool**.



4. Yoghurdip maken

Pak een staafmixer en hoge beker en pureer een fijne **dip** van de **yoghurt**, de **kruidenmix**, de **bosui** en een snuf peper en zout. Proef en breng evt. op smaak met meer peper en zout. Stapel de **tortilla's** op elkaar, wikkel ze in aluminiumfolie en verwarm ze 3-5min in de oven.



5. Afmaken en serveren

Haal de **bacon** uit de pan, maar laat het vet erin liggen. Verhit op middelhoog vuur en bak de **paprika** en knoflook ca. 4min. Breng op smaak met peper en zout. Snij de **stukken bacon** doormidden. Bestrijk de **tortilla's** met de **yoghurdip** en beleg ze met de **bacon**, **paprika** en wat **witte kool**. Serveer de **rest van de witte kool** ernaast.



6. Knapperig en warm

Heb je je tortilla's liever knapperig? Dan kun je ze over een bakplaat met bakpapier verdelen en er 1el olijfolie overheen druppelen. Bak ze vervolgens 5-6min in de oven. Als alternatief kun je tortilla's trouwens ook in een magnetron of pan opwarmen.