



Taco's met chipotle-gehakt

met zoete aardappel en ingelegde radijs



ca. 40min



2 personen

Deze taco's lijken op het oog vrij eenvoudig, maar schijn bedriegt. De smaak komt van het gehakt, dat gekruid wordt met chipotle chiliflakes en pure chocola. Ja dat lees je goed. Pure chocola wordt vaker gebruikt in hartige Mexicaanse gerechten om de smaken te verdiepen.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 zoete aardappel
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 zakje chipotle-chilivlokken
- 1 blikje tomatenpuree
- 250g rundergehakt
- 1 zakje donkere chocoladedruppels ⁶
- 1 limoen
- 1 bosje radijsjes
- 1x kleine tortilla's ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- keukenrasp

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

Kooktip

Eet de rest van de chocodruppels op tijdens het eten.

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 935kcal, vet 42.8g, koolhydraten 103.1g, eiwit 33.6g



1. Ui bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **ui** en een snuf zout toe en bak 1-2min. Draai het vuur middellaag en bak de **ui** in 6-8min goudbruin en zacht.



2. Zoete aardappel roosteren

Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in blokjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Rooster in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



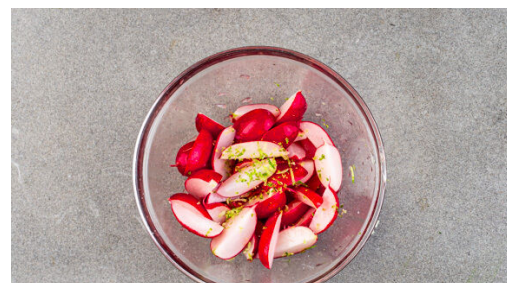
3. Gehakt rul bakken

Meng de **helft van het bouillonpoeder** en de **helft van de chilivlokken** met 125ml heet water en zet opzij. Voeg de **tomatenpuree** en het **gehakt** toe aan de pan met **ui**. Draai het vuur hoog en bak 3-4min tot het **gehakt** bruin en rul is.



4. Gehakt op smaak brengen

Voeg de **chilibouillon** met **1el chocoladedruppels** toe aan het **gehakt (zie tip, links)**. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en laat het geheel ca. 10min sudderen. Roer regelmatig.



5. Radijs inleggen

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Meng het **limoensap** met 1tl suiker en een flinke snuf zout. Snijd de **radijsjes** in vieren en meng ze met het **limoensap** en de **limoenrasp**.



6. Tortillas opwarmen

Warm de **tortilla's** in 30sec op in de oven. Proef of je meer zout, peper of **bouillonpoeder** wil toevoegen aan het **gehakt** en verdeel het over de **tortilla's**. Top met de **zoete aardappel** en de **ingelegde radijs**.