

DINNERLY



Feest x2: taco's met mals rundvlees met guacamole en geroosterde koolsalade



ca. 35min



2 personen

Is er iets feestelijker dan een taco? Ja: meer taco's! Dit is het ideale party food: zet alle voorbereide ingrediënten op tafel en laat alle gasten zelf hun taco samenstellen. Vandaag maak je ze met heerlijk mals rundvlees, geroosterde maïs, rode koolsalade en verse kruiden. Daarbij serveer je natuurlijk ook guacamole, want zonder het groene goud is een taco nooit helemaal af – en een feest trouwens ook niet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje chipotle-chilivlokken
- 1 rode kool
- 1 blik maïs
- 1 rode ui
- 20g verse kruidenmix: koriander & munt
- 1x kleine tortilla's ¹
- 2x bavette
- 1 bakje guacamole

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 4el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- zeef
- staafmixer met beker

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

KOOKTIP

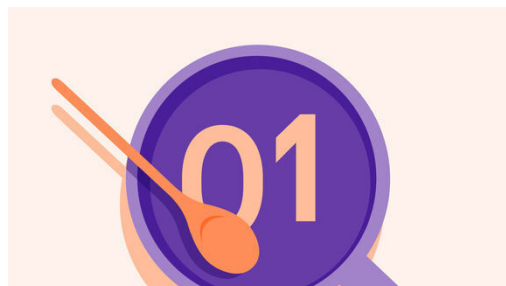
Met dit recept maak je 4 porties.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 670kcal, vet 36.9g, koolhydraten 51.3g, eiwit 33.2g



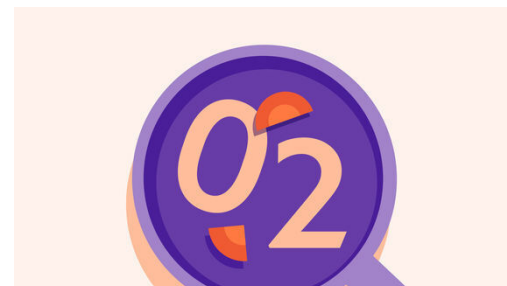
1. Rode kool roosteren

Verhit de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Laat de **helft van de chilivlokken** weken in 2el heet water. Snij de harde onderkant van de **rode kool**, halveer de **kool** en snij elke helft in **3 parten**. Leg de **kool** op een bakplaat met bakpapier, bedruppel met 4tl plantaardige olie en bestrooi met een snuf zout. Rooster 25-30min in de oven tot de **kool** flink gebruind is.



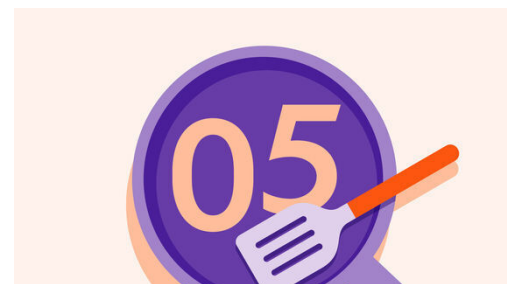
4. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met peper en zout. Verhit de koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Braad het **vlees** 2-4min op de vetkant, draai om en braad nog eens 2-4min, afhankelijk van de dikte. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat het **vlees** nog 1min (voor medium) tot 3min (voor well-done) garen. Laat afgedekt rusten op een bord.



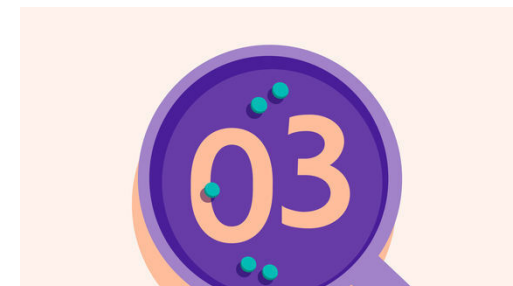
2. Dressing maken

Laat de **maïs** uitlekken een zeef en dep zo droog mogelijk tussen lagen keukenpapier. Pel de **ui** en snipper 'm heel fijn. Pak de staafmixer met hoge (maat)beker en pureer een gladde **dressing** van de **chilivlokken met weekvocht**, de **mint**, de **helft van de koriander**, 4el mayonaise, 2el azijn, ½tl suiker en 20-40ml water.



5. Salade mixen

Snij de **geroosterde kool** in stukjes van ca. 2cm. Hussel deze om met de **maïs**, de **ui** en de **dressing**. Snij het **vlees** in dunne plakken. Zet het **vlees**, de **salade**, de **tortilla's**, de **guacamole** en de **rest van de koriander** op tafel en laat iedereen zelf hun **taco's** bouwen.



3. Maïs roosteren

Verhit een middelgrote koekenpan zonder olie op medium tot hoog vuur. Bak de **maïs** 4-6min tot ie flink begint te bruinen. Doe in een saladebak. Zet het vuur middelhoog en verhit de **tortilla's** een voor een 15-20sec per kant. Wikkel ze direct in een schone theedoek om ze warm te houden.



6. Snel warm

Je kunt ook een magnetron gebruiken om de tortilla's snel op te warmen. Stapel 4 op elkaar en verwarm 25-30sec op 800W. Herhaal met de rest.