



Taco's met schnitzelreepjes

met rode kool, appel en BBQ-saus



ca. 25min



2 personen

Varkensschnitzels en taco's zijn wellicht geen voor de hand liggende combinatie, maar we zijn blij dat chef Martina het aandurfde. Deze schnitzeltaco's zijn namelijk ontzettend lekker. Niet alleen dankzij de sappige gepaneerde varkensfiletlapjes; de knapperige zoetzure kool en romige BBQ-saus dragen ook hun steentje bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 bosui
- 200g rodekoolreepjes
- 1 onbehandelde limoen
- 1 groene appel
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 2 varkenslapjes
- 50g panko ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 zakje sriracha
- 1x tortilla's ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 3el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- vleesklopper
- vershoudfolie

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1070kcal, vet 59.7g, koolhydraten 92.0g, eiwit 40.5g



1. Rode kool inleggen

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng de **rodekoolreepjes** met 1el azijn, ½tl suiker en een flinke snuf zout. Kneed stevig tot de **kool** zachter is en schep dan de **bosui** erdoor.



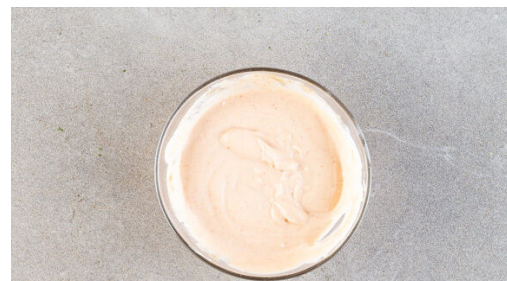
4. Schnitzels bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 4el olie. Bak de **schnitzels** in 3-4min per kant goudbruin en gaar. Draai het vuur lager als je **panko** te snel bruin wordt. Laat de **schnitzels** uitlekken op wat keukenpapier en bestrooi ze met zout.



2. Fruit voorbereiden

Halveer de **limoen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere** in partjes. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd 'm dan in dunne plakjes. Meng de **appel** met het **limoensap**.



5. BBQ-saus mengen

Roer de **crème fraîche** los met de **BBQ-saus** en de **sriracha**. Breng evt. verder op smaak met zout en peper. **Tip:** laat de **sriracha** evt. achterwege als er kinderen mee-eten.



3. Vlees paneren

Meng de **Mexicaanse kruidenmix** met 3el bloem en 2 snuffen zout. Voeg 50ml water toe en roer tot een glad **beslag**. Dep het **vlees** droog, dek af met vershoudfolie en sla het met een vleesklopper of zware pan tot een dikte van ca. 0,5cm. Haal het **vlees** eerst door het **beslag** en dan door de **panko**.



6. Wraps opwarmen

Verwarm de **wraps** om de beurt ca. 30sec per zijde in een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de **schnitzels** in reepjes. Bestrijk de **wraps** met de **barbecuesaus** en beleg ze met de **rodekoolsalade**, de **appel** en het **vlees**. Serveer met de **limoenpartjes**.