



Taco's met biefstukreepjes

met geroosterde groenten & zelfgemaakte salsa



ca. 40min



2 personen

Wie heeft er niet watertandend in de rij gestaan voor Mexicaanse taco's? Dit is streetfood op zijn allerbest! Met dit recept leer je eindelijk hoe je dit heerlijke hapje zelf kunt maken met biefstukreepjes in de hoofdrol. Een licht pittige salsa van geroosterde wortel, ui en jalapeñopeper maken het helemaal af. ¡Buen provecho!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 1 rode jalapeño peper
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 zakje gedroogde oregano
- 2 biefstukken
- 1x kleine tortilla's ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker

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

Kooktip

Snijd vlees nooit in de richting van de vezels, maar altijd dwars. Zo zorg je voor malse repen met korte vezels die je makkelijk kunt kauwen. Kijk goed naar het vlees om te zien hoe de vezels lopen.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 770kcal, vet 31.0g, koolhydraten 87.9g, eiwit 36.3g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schrob of schil de **wortel** en snijd samen met de **courgette** in ca. 1cm brede repen. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Halveer de **jalapeño peper**. Verwijder de zaadlijsten als je het niet te scherp wilt hebben.



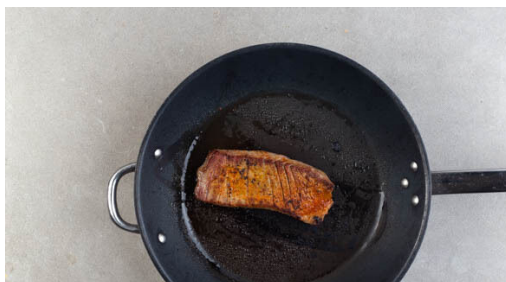
2. Groenten roosteren

Doe de **helft van de wortel**, de **helft van de ui** en de **jalapeño peper** in een kleine ovenschaal. Meng met de **helft van de kruidenmix**, 1el olijfolie en een snuf zout. Leg de **courgette** en de **rest van de wortel** op een bakplaat met bakpapier en hussel met **de helft van de oregano**, 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Schuif alles bovenin de oven en rooster ca. 15min.



3. Ui inleggen

Meng de **rest van de ui** met 1el azijn en een snuf zout. Dep het **vlees** droog en wrijf het in met de **rest van de kruidenmix** en een snuf zout.



4. Bavette bakken

Verhit een grote droge koekenpan op middelhoog tot hoog vuur. Voeg dan 1el olijfolie en het **vlees** toe en braad 2-4min op 1 kant, 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.



5. Tortilla's verwarmen

Veeg de koekenpan schoon met een stuk keukenpapier. Verwarm op middelhoog tot hoog vuur zonder olie. Verwarm **3-4 tortilla's** gedurende 15-20sec. Leg afgedekt apart en herhaal met de **rest van de tortilla's**.



6. Salsa pureren

Doe de **groenten uit de ovenschotel** samen met 1el azijn, 1el (bruine) suiker en 50-60ml water in een maatbeker. Pureer met een staafmixer tot een gladde massa. Proef of je nog zout wilt toevoegen. Snijd het **vlees** dwars op de draad in repen (zie tip). Halveer ze indien nodig. Beleg de **tortilla's** met de **salsa**, **geroosterde groenten**, **vlees** en de **ingemaakte ui** en serveer.