



Supersnel: taco's met knapperig varkensgehakt

met feta, paprikasalsa en koriander

Waan je even onder de Mexicaanse zon met deze heerlijke taco's van varkensgehakt en feta. Je kruidt het gehakt met komijn en bakt het vervolgens lekker knapperig op. Erbij zoutige feta en een fijne salsa van paprika en groene jalapeño. De kraakverse salade van ijsbergsla en koriander maakt het af.



ca. 20min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1 groene jalapeñopeper
- 1 onbehandelde limoen
- 10g verse koriander
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje komijnzaad
- 1 teen knoflook
- 1x tortilla's ¹
- 200g ijsbergsla-melange
- 100g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el maizena
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- 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 894kcal, vet 51.9g, koolhydraten 64.1g, eiwit 43.0g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Snijd de **jalapeñopeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt en snijd de **peper** in dunne reepjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



4. Gehakt kruiden

Meng het **gehakt** met **1tl komijnzaad**, 1el maizena en een snuf peper en zout. Pel en hak de **knoflook** fijn. Stapel de **tortilla's** op elkaar, wikkel in aluminiumfolie en warm ze 3-4min op in de oven.



2. Salsa maken

Doe de **paprika**, de **helft van de ui**, de **helft van de koriander incl. steeltjes**, **2el limoensap**, een flinke snuf peper en zout en de **jalapeñopeper naar smaak** in een hoge (maat)beker en pureer glad. **Let op:** als er kinderen mee-eten, voeg de **jalapeñopeper** dan niet toe maar bestrooi het bij het serveren over je eigen **taco's**.



5. Gehakt rul bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olie op hoog vuur. Bak het **gehakt** ca. 2min terwijl je het aandrukt met een spatel. Keer om en bak nog ca. 2min terwijl je het **gehakt** weer aandrukt. Zo wordt het lekker knapperig. Voeg de **rest van de ui** en de **knoflook** toe en bak nog 2-3min, tot het **gehakt** gaar is en de **ui** zacht is.



3. Dressing voorbereiden

Hak de **rest van de koriander incl. steeltjes** grof. Klop een **dressing** van **1tl limoenrasp**, **1tl koriander**, 2el plantaardige olie, 1el lichte azijn of **limoensap** en een snuf zout en suiker.



6. Afmaken en serveren

Hussel de **sla** om met de **dressing**. Verkruijmel de **feta**. Vul de **tortilla's** met het **gehakt**, wat **salade**, **feta** en **salsa** en bestrooi met de **rest van de koriander**. Geef de **rest van de salade** erbij.