



Taco's met biefstukreepjes

met geroosterde groente & 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 jalapeñopeper
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 zakje gedroogde oregano
- 2 biefstukken
- 8 minitortilla's met maïs 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.

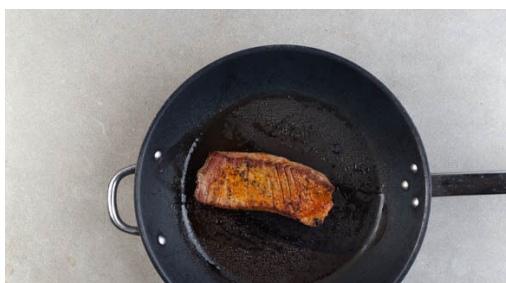
Voedingswaarde per portie

calorieën 767kcal, vet 30.9g, koolhydraten 87.0g, eiwit 36.1g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schrob of schil de **wortel** en snijd samen met de **courgette** in staafjes van ca. 1cm breed. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne halve ringen. Halveer de **jalapeñopeper** in de lengte en verwijder de **zaadlijsten** als je het gerecht niet te scherp wilt maken.



4. Vlees braden

Verhit een grote droge koekenpan op medium tot hoog vuur. Voeg dan 1el olijfolie en het **vlees** toe en braad per kant 2min (voor medium rare) tot 3min (voor well-done). Laat afgedekt rusten op een bord.



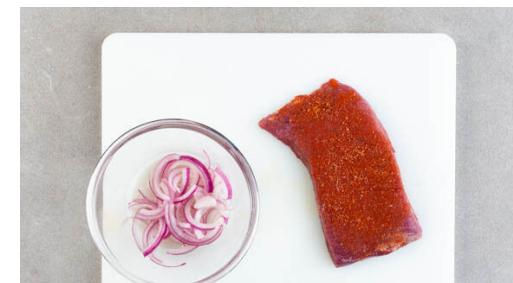
2. Groente roosteren

Doe de **helft van de wortel**, de **helft van de ui** en de **jalapeñopeper** 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 om met **de helft van de oregano**, 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Schuif alles bovenin de oven en rooster ca. 15min.



5. Tortilla's verwarmen

Veeg de koekenpan schoon met keukenpapier. Verwarm zonder olie op medium tot hoog vuur. Verwarm steeds **2-3 tortilla's** zo'n 10-15sec per kant. Leg afgedekt apart en herhaal met de **rest van de tortilla's**.



3. Ui inleggen

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



6. Salsa maken

Doe de **groente uit de ovenschotel** samen met 1el azijn, 1el (bruine) suiker en 50-60ml water in een hoge beker. 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), en halveer ze indien nodig. Beleg de **tortilla's** met **salsa**, **geroosterde groente**, **vlees** en **ingemaakte ui** en serveer.