



Taquitos gevuld met gehakt en kaas

met een frisse salade en yoghurt dip



ca. 30min



2 personen

"Wat zijn taquitos?" vraag je terwijl je al hongerig je lippen likt. Nou, taquitos zijn kleine tortilla's die je vult met allerlei lekkers zoals gehakt en geraspte kaas, dan oprolt als sigaren en in de oven bakt tot ze heerlijk knapperig zijn. We maken het nóg Mexicaanser met een topping van ui, limoen en koriander en een salade van tomaat en maïs.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 zakje komijnpoeder
- 50g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 1x kleine tortilla's ¹
- 1 verse maïskolf
- 1 onbehandelde limoen
- 10g verse koriander
- 1 ui
- 2 tomaten
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- grillpan
- keukenrasp

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

Kooktip

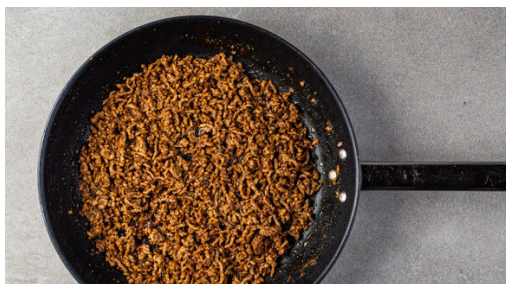
Als je geen citruspers hebt kun je ook een vork gebruiken: steek de vork in één helft van de vrucht, draai de vork de ene kant op en de vrucht de andere - zo "wring" je het meeste sap eruit.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 982kcal, vet 52.9g, koolhydraten 88.5g, eiwit 42.5g



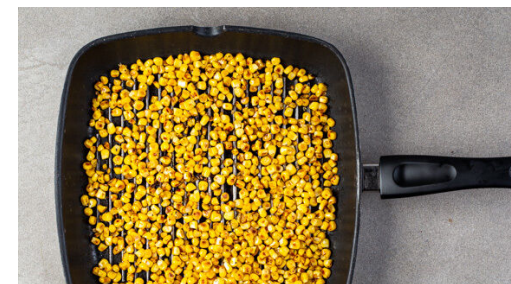
1. Gehakt rullen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) - haal eerst de bakplaat eruit. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur en roerbak het **gehakt**, de **knoflook**, het **paprikapoeder**, **1tl komijn** en een ½tl peper en zout 2-3min.



2. Taquitos bakken

Meng de **kaas** met het **gehakt**. Verdeel de **tortilla's** over een bakplaat met bakpapier en schep op elke **tortilla** ongeveer **1el van het gehakt-kaasmengsel**. Rol ze strak op en leg ze met de naad naar onderen. Bedruppel met 2el plantaardige olie en bak in 10-12min goudbruin.



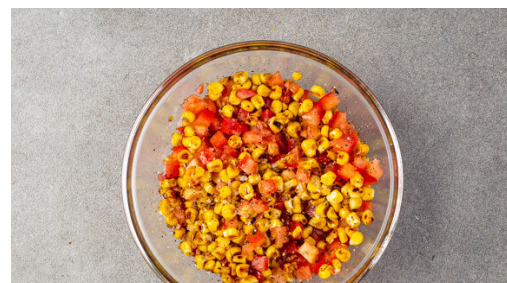
3. Maïs grillen

Verwijder de bladeren en draden en snijd de **maïskorrels** met een scherp mes van de **kolf**. Meng ze met 1el plantaardige olie en een snuf peper en zout. Verhit een grillpan (of gewone koekenpan) zonder olie en bak de **maïskorrels** 4-6min op hoog vuur, tot ze bruin beginnen te worden. Schep de **maïs** uit de pan en zet opzij.



4. Topping maken

Rasp de **limoenschil** en snijd de **koriander mét steeltjes** fijn. Pel en snipper de **ui** heel fijn. Meng deze **ingrediënten** tot een **topping** en zet opzij.



5. Salade maken

Pers de **limoen** uit. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd hem in kleine blokjes. Maak een **salade** door de **maïs** en **tomaat** te mengen met **1el limoensap**, een ½el (witte) azijn en een snuf peper en zout.



6. Afmaken en serveren

Meng de **yoghurt** met **1tl komijn**, de **rest van het limoensap** en peper en zout naar smaak. Verdeel de **taquitos** over de borden en schep wat **topping** erop. Serveer met de **salade** en de **yoghurtdip**.