

DINNERLY



Steaktaco's met passievruchtglaze met rodekoolslaw en maïssalsa



ca. 30min



2 personen

Vandaag serveer je echt superdeluxe taco's: prachtige, zachte tortilla's met malse varkenslapjes die je omhult met een glazuur van passievrucht en pittige chipotlevlokken. Je vult ze verder met een eenvoudige maïssalsa en een coleslaw van rode kool. Een extravagante smaakcombinatie! Oh, wat wordt dat genieten...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blik maïs
- 1 zakje chipotle-chilivlokken
- 200g rodekoolreepjes
- 2 passievruchten
- 20g verse kruidenmix: basilicum & koriander
- 2 varkenslapjes
- 8 minitortilla's met maïs ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 4el melk ⁷
- 1el boter ⁷
- 3el mayonaise ³
- 1el tomatenketchup
- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- 3 middelgrote koekenpannen
- staafmixer met beker
- zeef of vergiet

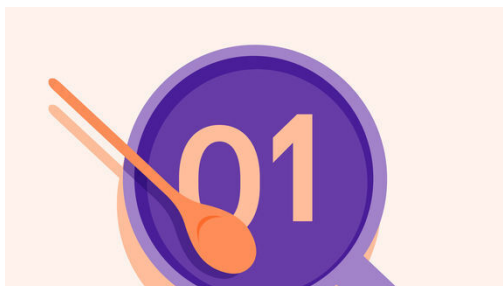
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

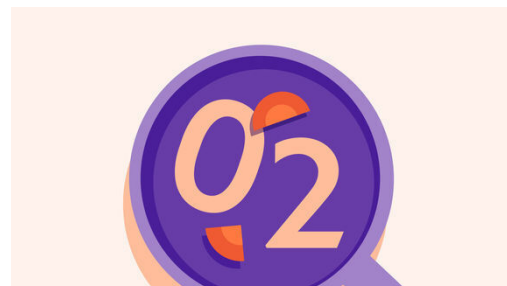
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 906kcal, vet 45.5g, koolhydraten 77.3g, eiwit 42.0g



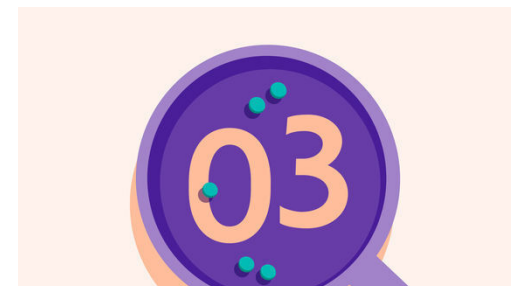
1. Rodekool voorbereiden

Laat 1el boter op kamertemperatuur komen voor stap 3. Giet de **maïs** af in een zeef of vergiet en laat uitlekken. Week de **helft van de chilivlokken** (of meer naar smaak) in 1el warm water en zet opzij. Klop een **dressing** van 3el mayonaise, 2el witte azijn, een snuf suiker en een flinke snuf zout. Kneed deze **dressing** grondig door de **rodekoolreepjes** en zet tot het serveren opzij.



2. Glazuur voorbereiden

Halveer de **passievruchten** en schraap het **vruchtvlees** eruit met een lepel. Verwarm een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **passievruchten** toe met de **chilivlokken met water**, 1el ketchup, 2el balsamicoazijn, 2el water en ½tl suiker (zie ook **stap 6**). Roer goed door en laat 4-6min zachtjes koken tot er een kleverige **glazuur** ontstaat. Haal dan van het vuur.



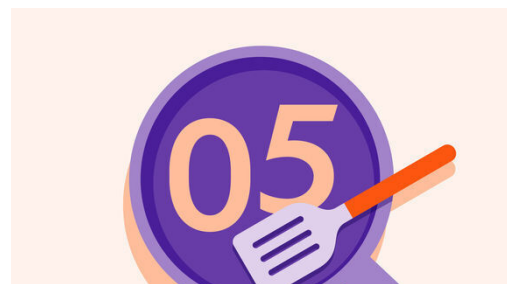
3. Salsa pureren

Verwarm een tweede, droge middelgrote koekenpan op hoog vuur. Rooster de **maïs** 4-6min tot ie mooi begint te bruinen. Roer regelmatig door. Pak een hoge (maat)beker en pureer een grove **salsa** van de **geroosterde maïs**, de **basilicum** en **koriander incl. steeltjes**, 4el melk en de 1el boter uit stap 1. Voeg een flinke snuf zout toe en roer door.



4. Vlees braden

Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Verhit de maïs-pan op middelhoog tot hoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** 2-3min aan elke kant, afhankelijk van of je het medium of well done wilt. Neem het **vlees** uit de pan, laat 1-2min rusten en snij het dan in repen van ca. 1cm dik. Meng het **vlees** door de **glazuur** tot het aan alle kanten bedekt is.



5. Afmaken & serveren

Verhit een derde droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Verwarm een voor een **4 tortilla's** (of meer naar smaak) 15-20sec per kant. Beleg de **tortilla's** met de **salsa**, de **rodekoolslaw** en het **vlees** en serveer.



6. Pas op: scherp!

Door de chipotlevlokken even te laten weken komen de diepere smaken in de chili vrij, waardoor je meer kan proeven dan alleen hitte. Ze zijn echter nog steeds aardig scherp. Als er kinderen mee-eten is het aan te raden minder vlokken te gebruiken, of eerst de helft van de geweekte vlokken aan de glazuur toe te voegen, te proeven en dan evt. meer te gebruiken.