



Taco's met gerookte kip

en sinaasappelsalsa



30-40min



2 personen

Met deze taco's zet je een heerlijk fris gerecht op tafel. De vulling - met gerookte kipreepjes en sinaasappelsalsa, sesamzaadjes, geroosterde pompoenpitten en zoete aardappelpartjes uit de oven - is precies wat we zo lekker vinden aan taco's: verse ingrediënten, kleurrijke smaken en verschillende texturen. En alles gecombineerd met een romige dip op basis van pittige Mexicaanse kruiden. Geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 1 tomaat
- 10g verse koriander
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 zakje sesam ¹¹
- 25g pompoenpitten
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 8 minitortilla's met maïs ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- citruspers

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), sesamzaad (11).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 857kcal, vet 33.7g,
koolhydraten 102.5g, eiwit 33.4g



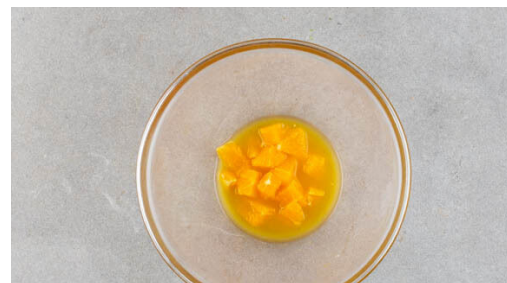
1. Zoete aardappel roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappels incl. schil** in parten en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1 el plantaardige olie, een flinke snuf zout en een snuf peper. Rooster in 20-25min goudbruin en knapperig in de oven.



4. Vlees en pitten roosteren

Dep het **vlees** droog en verdeel ze met de **sesamzaadjes** en de **pompoenpitten** over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel het **vlees** om met 1tl plantaardige olie en een snuf peper en zout. Rooster ca. 10min in de oven, tot het **vlees** gaar is.



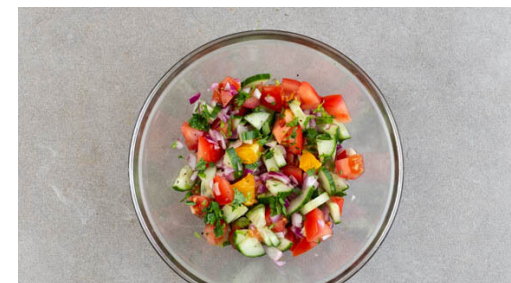
2. Sinaasappel snijden

Halveer de **sinaasappel** en pers **1 helft** uit. Schil de **andere helft** en snijd 'm in stukjes. Meng de **sinaasappelstukjes** en het **sinaasappelsap** met elkaar.



5. Dip maken

Meng de **kruidenmix** met 1el mayonaise, 1tl plantaardige olie, 1el witte azijn en een snuf peper en zout.



3. Sinaasappelsalsa maken

Pel de **ui** en snijd fijn. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in blokjes. Snijd de **koriander incl. steeltjes** fijn. Meng de **ui, komkommer, tomaat** en **koriander** met de **sinaasappel** en schep om met 1el witte azijn. Breng op smaak met peper, zout en evt. meer azijn.



6. Tortilla's opwarmen

Warm een stapeltje van **6 tortilla's** in ca. 30sec op in de oven. Beleg ze met **1-2 zoete aardappelpartjes**, het **vlees**, de **sesam, pompoenpitten** en wat **sinaasappelsalsa**. Besprenkel met de **dip** en serveer met de **rest van de zoete aardappel** en **sinaasappelsalsa**.