

# DINNERLY



## BBQ-tacos met varkensreepjes met knapperige coleslaw en kaas



ca. 20min



2 personen

Malse varkensreepjes met rokerige BBQ-saus? Yes please! En dit gerecht staat ook nog eens in een handomdraai op tafel. We maken het je vandaag lekker makkelijk met voorgesneden varkensreepjes en witte kool die alvast voor je gehakt is. Je hoeft alleen maar te mengen en even dingen op te bakken, en klaar ben je! Het gaat zo snel dat je haast geen tijd zal hebben de tafel te dekken.



#### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g wittekoolreepjes
- 1 ui
- 1x varkensreepjes
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 20ml BBQ-saus <sup>9,10</sup>
- 8 minitortilla's met maïs <sup>1</sup>
- 100g jonge geraspte kaas <sup>7</sup>

#### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise <sup>3</sup>
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

#### KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan

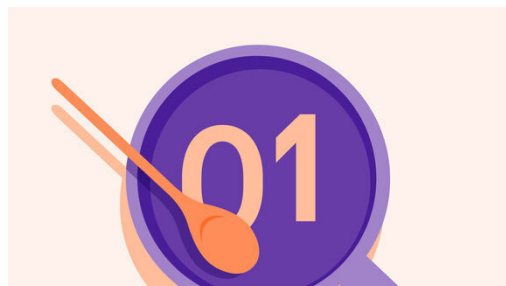
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

#### ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

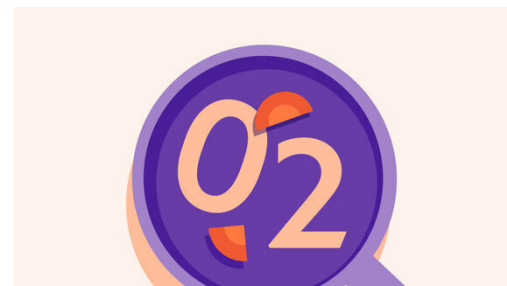
#### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 971kcal, vet 47.2g, koolhydraten 85.4g, eiwit 51.3g



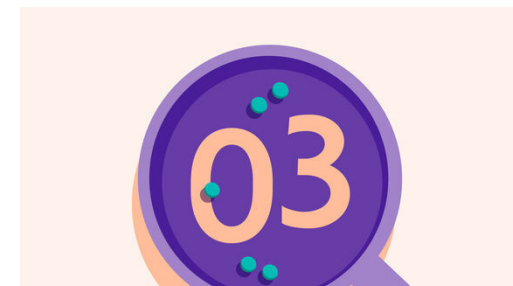
#### 1. Coleslaw maken

Los een snuf zout en suiker op in 1el azijn, en meng dit met 2el mayonaise. Kneed het mengsel door de **witte kool** tot deze wat zachter wordt.



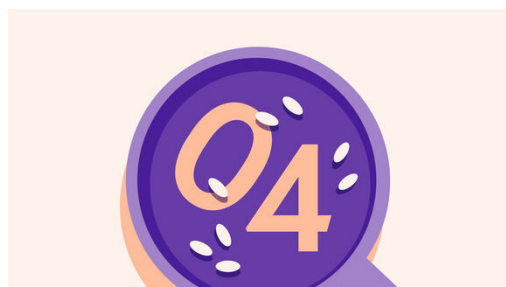
#### 2. Ui bakken

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne ringen. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **ui** toe met een snuf zout en bak 2-3min.



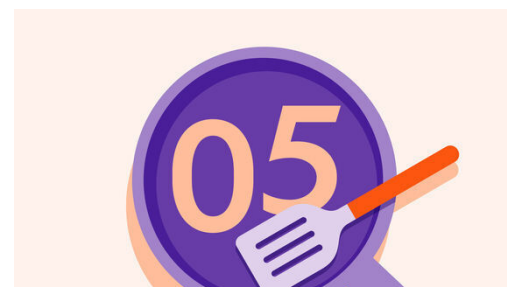
#### 3. Vlees bakken

Voeg het **vlees** toe aan de koekenpan, meng met de **ui** en bak 3-4min tot het **vlees** bruin begint te worden. Schep de **kruidenmix** en de **BBQ-saus** erdoor en neem de pan van het vuur.



#### 4. Tortillas opwarmen

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en verwarm de **tortilla's** 15-20sec per kant. (Zie ook **stap 6**).



#### 5. Afmaken & serveren

Schep **coleslaw** naar smaak in het midden van de **tortilla's**, verdeel het **vlees** erover en bestrooi met de **kaas**. Serveer met evt. overgebleven **coleslaw**.



#### 6. Magnetron for the win!

Je kunt de tortilla's ook in de magnetron opwarmen. Stapel steeds 4 op elkaar en verwarm ze ca 30sec in de magnetron op 800W.