

DINNERLY



Taco-party met pittig rundergehakt met tomaat en mais



ca. 1u



4 porties

Houd een diner(tje) met onze XXL-recepten! Of je nu een gezellige avond met vrienden organiseert of graag wat overhoudt voor de lunch morgen – dankzij de dubbele porties plan je je maaltijden zoals ze voor jou het beste uitkomen. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk. (Met dit recept maak je 4 of 8 porties, afhankelijk van welke box je hebt).

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 16 minitortilla's met maïs ¹
- 1 krop ijsbergsla
- 2 tomaten
- 1 blik maïs
- 500g rundergehakt
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 beker zure room ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- zeef
- bakkwast

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

KOOKTIP

Met dit recept maak je 4 porties.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

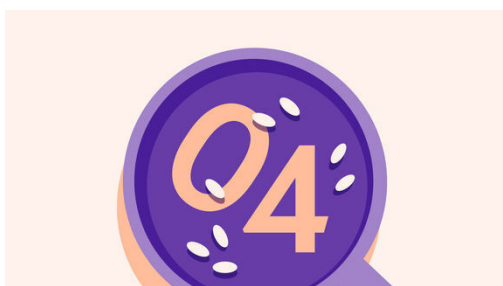
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 961kcal, vet 53.5g, koolhydraten 80.3g, eiwit 39.5g



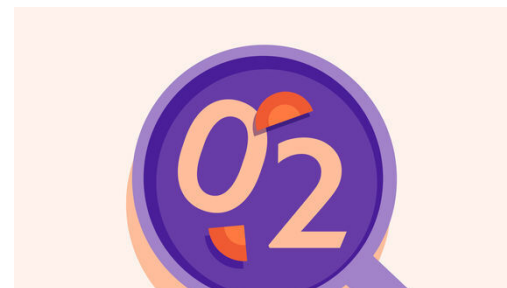
1. Taco's bakken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst het ovenrek eruit. Bestrijk de **tortilla's** aan beide kanten met in totaal 3el plantaardige olie en kruid met een snuf zout. Steek de **tortilla's** door de spijlen van je ovenrek zodat ze in een schelpvorm naar beneden hangen en bak ze 8-10 min, tot ze knapperig zijn en hun vorm behouden (zie ook **stap 6**). Bak evt. in porties.



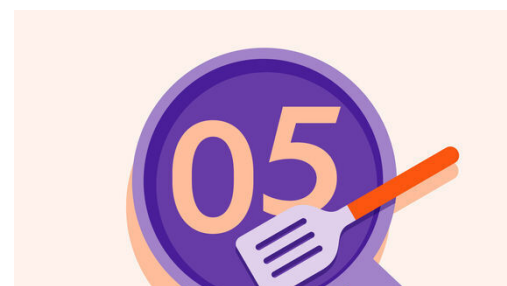
4. Gehakt bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak het **gehakt** met de **kruidenmix**, de knoflook, ½tl peper en ½tl zout in 6-8min goudbruin en rul.



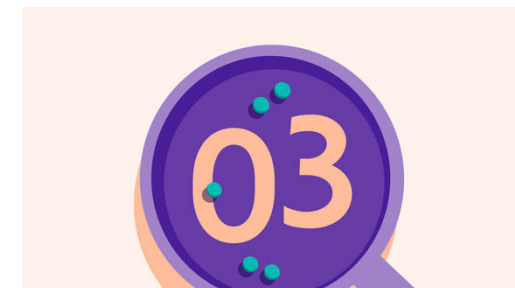
2. Groente voorbereiden

Verwijder de stronk van de **sla**, haal de bladeren uit elkaar en snij in dunne reepjes. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij in kleine blokjes. Meng de **tomaat** met ½tl azijn, een snuf suiker, peper en zout en zet opzij. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers heel fijn.



5. Afmaken en serveren

Kruid de **zure room** met een snuf peper en zout. Vul de taco's met het **gehakt**, de **sla**, de **tomaat** en de **maïs**, top met een toef **zure room** en serveer.



3. Maïs bakken

Giet de **maïs** af in een zeef en laat uitlekken. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **maïs** 3-4min, tot ze goed gebruind zijn. Kruid met een flinke snuf zout, neem van het vuur en zet opzij.



6. Taco-tips

Om de oven niet vuil te maken, kun je een bakplaat met bakpapier onder het ovenrek schuiven. En afhankelijk van hoe hard of zacht je je tortilla's wilt hebben, kun je de baktijd een beetje aanpassen.