



Pittige kip taco's

met tomaten, kimchi en kaas



binnen 20min



2 personen

Zin in Mexicaans streetfood vandaag? Perfect! We hebben de klassieke, kleine tortilla's pittig opgepept: met malse kipreepjes gebakken met Koreaanse kimchi en sesamzaadjes, kleurrijke slanelange, tomaten en hartige cheddar. Limoen brengt de frisse toets: bijt erin of knijp 'm uit over de taco's. Het resultaat is pittig en fris, knapperig en zacht - heerlijk veelzijdig. ¡Arriba!

Wat je van ons krijgt

- 250g Mexicaanse kipreepjes
- 1 potje kimchi
- 1 zakje sesam ⁴
- 8 minitortilla's met maïs ²
- 1 tomaat
- 200g ijsbergsla-melange
- 1 onbehandelde limoen
- 75g geraspte cheddar ³

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- magnetron
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

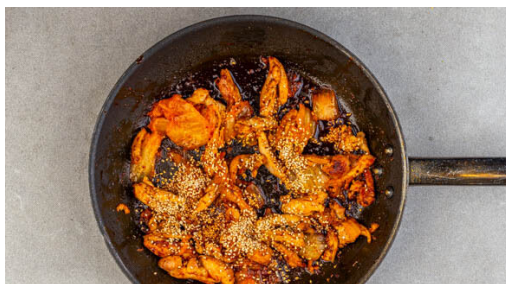
Zin in extra knapperige tortilla's? Bak ze dan in een koekenpan met een beetje olie op middelhoog vuur tot ze mooi bruin zijn.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), sesamzaad (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 948kcal, vet 36.8g, koolhydraten 75.0g, eiwit 47.5g



1. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak het **vlees** 3-4min. Voeg de **kimchi** toe en bak nog 1-2min. Kruid met een snuf peper en zout en bestrooi met de **sesam**.



2. Tortilla's opwarmen

Stapel **4 tortilla's** op elkaar en verwarm ze 25-30sec in de magnetron op 800W. Houd ze warm onder een schone theedoek en herhaal met de **rest van de tortilla's**. **Tip:** als je geen magnetron hebt kun je ze ook in een koekenpan bereiden. Verwarm de pan op middelhoog vuur en verwarm de **tortilla's** ca. 30sec per kant.



3. Tomaten snijden

Halveer ondertussen de **tomaat** en snijd 'm in dunne plakjes.



4. Salade voorbereiden

Meng de **slamelange** met 1el mayonaise, ½el azijn en een snuf peper en zout.



5. Limoen snijden

Snijd de **limoen** in 4 partjes.



6. Tortilla's beleggen

Beleg de **tortilla's** naar wens met de **kaas**, het **vlees**, de **tomaten** en de **salade** en serveer met de **limoenpartjes**.