

DINNERLY



Taco's met bacon en wittekoolsalade met bosui-yoghurt



ca. 30min



2 personen

Eindelijk is het weer zover: we serveren vandaag taco's! We vullen de kleine maistortilla's met lekkere bosui-yoghurt, paprika en knapperige witte kool. Maar wat echt iedere hap tot een genot maakt is de zoutige en krokante bacon. Mmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 bosuien
- 1 paprika
- 200g wittekoolreepjes
- 1 pakje gerookt spek
- 1 kuipje yoghurt²
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 8 minitortilla's met maïs¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- aluminiumfolie

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 613kcal, vet 21.4g, koolhydraten 84.2g, eiwit 19.1g



1. Bosui roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder de uiteinden van de **bosuien** en snij ze evt. doormidden. Verhit een grote, droge koekenpan op hoog vuur. Rooster de **bosui** ca. 5min, tot ie bruin is. Schep regelmatig om. Neem uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



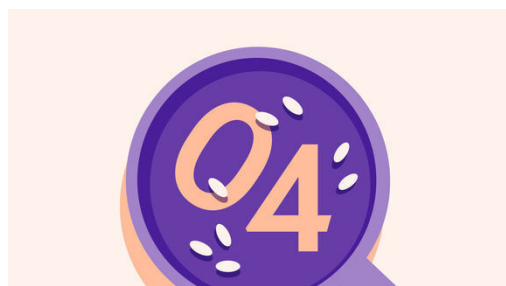
2. Groente snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in stukken van ca. 3cm. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



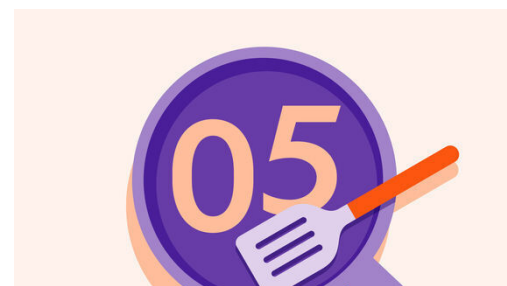
3. Bacon bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de bacon in 5-6min krokant. Los een snuf suiker en zout op in 1el lichte azijn. Meng de **witte kool** door het azijnmengsel en zet opzij.



4. Yoghurtdip maken

Doe de **yoghurt**, de **kruidenmix**, de **bosui** en een snuf peper en zout in een hoge (maat)beker en pureer fijn. Proef en breng de **dip** evt. op smaak met meer peper en zout. Stapel de **tortilla's** op, wikkel ze in aluminiumfolie en verwarm ze 3-5min in de oven.



5. Afmaken en serveren

Neem de **bacon** uit de pan. Verhit de pan **incl. braadvetten** op middelhoog vuur. Bak de **paprika** en knoflook ca. 4min. Breng op smaak met peper en zout. Halveer de **bacon**. Bestrijk de **tortilla's** met de **yoghurtdip** en beleg ze met de **bacon**, **paprika** en wat **witte kool**. Serveer met de **rest van de witte kool**.



6. Knapperig en warm

Heb je je tortilla's liever knapperig? Dan kun je ze over een bakplaat met bakpapier verdelen bedruppelen met 1el olijfolie. Bak ze vervolgens 5-6min in de oven. Als alternatief kun je tortilla's trouwens ook in een magnetron of pan opwarmen.