



Crunchy speklap-taco's

met sinaasappel en chimichurri



20-30min



2 personen

Wat is er nog beter dan speklapjes? Taco's met speklap, natuurlijk! De Mexicanen laten het mooie stukje vlees lang op laag vuur stoven zodat ze er maïstortilla's mee kunnen beleggen. Vandaag ga je voor extra textuur door het spek krokant te bakken en met een salade op zachte wraps te serveren. De extra sinaasappel geeft niet alleen een frisse toets, maar ook een paar extra vitamines.

Wat je van ons krijgt

- 1 sinaasappel
- 1 groene paprika
- 20g verse kruidenmix: peterselie & koriander
- 1 teen knoflook
- 1 sjalotje
- 1 witte kool
- 2 speklapjes
- 5g Mexicaanse kruiden
- 1x wraps¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- staafmixer
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 734kcal, vet 40.3g, koolhydraten 60.7g, eiwit 27.6g



1. Sinaasappel voorbereiden

Schil de **sinaasappel** en snijd hem in partjes. Pers **1 partje** uit.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in smalle reepjes. Hak de **verse kruiden** grof. Pel en halveer de **knoflook**. Pel en snijd het **sjalotje** in vieren.



3. Chimichurri maken

Doe de **verse kruiden** met de **helft van de knoflook**, het **sjalotje**, 2el azijn, 3el water, 1el olijfolie, een snuf zout en 1/2tl suiker in een hoge (maat)beker. Pureer glad en verdun evt. de **chimichurri** met een beetje water.



4. Kool marineren

Snijd ca. **1/3e van de kool** in dunne reepjes. Meng ze met het **sinaasappelsap**, 1tl azijn en een snuf zout. Kneed totdat de **kool** zachter is. Bewaar de **rest van de kool** voor een ander recept.



5. Spek en groente bakken

Snijd de **speklapjes** in reepjes en meng ze met **1-2tl Mexicaanse kruiden** en een snuf suiker en zout. Doe het **spek** in een grote koekenpan. Verhit de pan op middelhoog vuur en wacht tot het vet begint te smelten. Voeg dan de **paprika** toe en bak 8-10min op middelhoog-hoog vuur tot het **spek** krokant en gaar is. Breng op smaak met peper.



6. Taco's beleggen

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Warm er **4 wraps** in op, telkens in ca. 30sec zijde. Beleg de **wraps** met de **kool**, het **spek** en de **sinaasappel**. Besprenkel met de **chimichurri**.