



Taco's met knapperig varkensgehakt

met feta, paprikasalsa en koriander



20-30min



2 personen

Waan je even onder de Mexicaanse zon met deze heerlijke taco's van varkensgehakt en feta. Je kruidt het gehakt met komijn en bakt het vervolgens lekker knapperig op. Erbij zoutige feta en een fijne salsa van paprika en groene jalapeño. De kraakverse salade van romaine en koriander maakt het af.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 verse jalapeño peper
- 1 limoen
- 10g verse koriander
- 1x babyromanasla
- 1x feta ⁷
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje komijnzaad
- 1 teen knoflook
- 1x wraps ¹

Wat je thuis nodig hebt

- maizena
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- aluminiumfolie

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 947kcal, vet 57.6g, koolhydraten 64.7g, eiwit 41.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt en snijd de **peper** in dunne reepjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



4. Gehakt kruiden

Meng het **gehakt** met **1tl komijnzaad**, 1el maizena en een snuf zout en peper. Pel en hak de **knoflook** fijn. Wikkel **4 wraps** samen in aluminiumfolie en warm ze 3-4min op in de oven.



2. Salsa maken

Doe de **paprika**, de **helft van de ui**, de **helft van de koriander incl steeltjes**, **2el limoensap**, een flinke snuf zout en peper en **chilipeper naar wens** in een hoge (maat)beker. Pureer glad.



5. Gehakt rul bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Bak het **gehakt** ca. 2min terwijl je het aandrukt met een spatel. Keer om en bak nog ca. 2min terwijl je het **gehakt** weer aandrukt. Zo wordt het lekker knapperig. Voeg de **rest van de ui** en de **knoflook** toe en bak nog 2-3min, tot het gehakt gaar en rul is.



3. Salade voorbereiden

Snijd de **babyromana** in reepjes en hak de **rest van de koriander incl. steeltjes** grof. Klop een **dressing** van **1tl limoenrasp**, **1tl koriander**, 2el olie, 1el azijn of **limoensap** en een snuf zout en suiker. Verkrumel de **feta**.



6. Serveren

Hussel de **sla** om met de **dressing**. Beleg de **wraps** met het **gehakt**, de **salade**, de **feta** en de **salsa**. Bestrooi met de **rest van de koriander** en serveer met de **rest van de salade**.