



Taquitos met BBQ-gehakt

met ananassalsa en snijbietsalade



ca. 30min



2 personen

Taquitos zijn kleine gevulde tortilla's, die je oprolt tot sigaretjes en daarna knapperig bakt. Klein maar fijn dus! Onze versie bevat rundergehakt met BBQ-saus, tomaat en onze guacamolekruidenmix. Daar horen wat lekkere frisse smaken bij, dus je serveert de taquitos met een ananassalsa met limoensap en een snelle snijbietsalade met limoen-ananass dressing. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 tomaat
- 1x rundergehakt
- 1 zakje guacamolekruiden
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 blikje ananastukjes
- 1 limoen
- 1x kleine tortilla's ¹
- 50g rode babysnijbiet

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- tomatenketchup
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

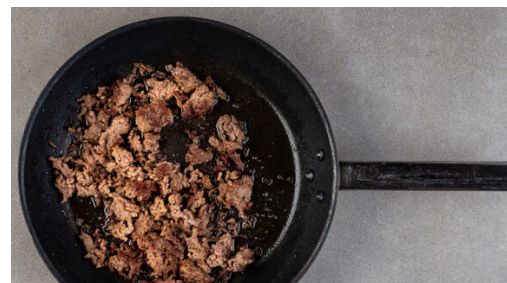
Voedingswaarde per portie

calorieën 865kcal, vet 40.3g, koolhydraten 96.6g, eiwit 31.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **tomaat** in blokjes.



2. Vulling maken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Voeg het **gehakt** toe met een flinke snuf peper en zout en bak ca. 2min. Voeg de **knoflook**, **tomaat** en **guacamolemix** toe en bak 3-4min. Neem de pan van het vuur en voeg de **BBQ-saus** en 1el ketchup toe. Roer door en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



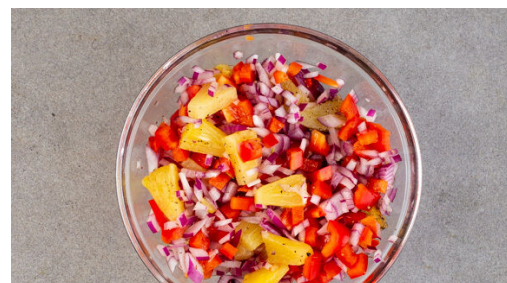
3. Salsa voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Pel en hak de **ui** fijn. Giet de **ananas** af, maar vang het **sap** op. Snijd de **ananasstukjes** evt. doormidden. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



4. Taquitos vullen

Verdeel de **tortillas** over een bakplaat met bakpapier en schep **1-2el gehaktmengsel** in het midden van **elke tortilla**. Rol ze op tot sigaren, bedruppel met in totaal 1el olie en bak de **taquitos** in 9-10min goudbruin en knapperig in de oven.



5. Salsa afmaken

Meng de **ananas**, **paprika** en **ui** met **2el ananassap** en **2el limoensap**. Breng de **salsa** op smaak met zout en peper.



6. Salade maken

Meng **1el limoensap** met **1el ananassap**, **1tl limoenrasp** en 1el mayonaise en breng de **dressing** op smaak met zout, peper en evt. suiker. Hussel de **babysnijbiet** om met de **dressing** en serveer de **salade** met de **taquitos** en de **salsa**.