



V2: taco's met vegan kipstuckjes

en salsa van geroosterde groenten



ca. 40min



2 personen

Deze goedgevulde taco's met vegan kipstuckjes van de Vegetarische Slager worden geserveerd met een fluweelzachte gepureerde saus van geroosterde wortel, ui en jalapeñopeper. Deze saus staat in Zuid-Amerika bekend als Salsa Lizano en is nauwelijks meer weg te denken uit de schappen van de supermarkt. Een echte traktatie!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 1 rode jalapeñopeper
- 1 zakje guacamolekruiden
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 pakje vegan kipstuckjes ⁶
- 1x kleine tortilla's ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 749kcal, vet 31.9g, koolhydraten 91.0g, eiwit 23.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil of schrob de **wortel**. Snijd de **wortel** en de **courgette** in staafjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Halveer de **jalapeñopeper** en verwijder evt. de zaadlijsten als je het minder pittig wilt.



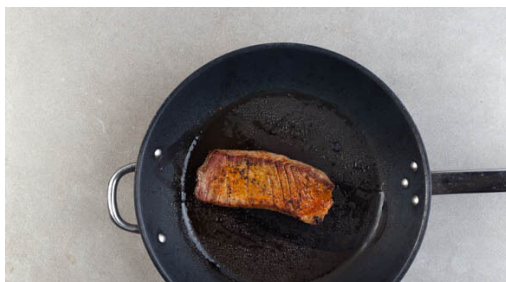
2. Groenten roosteren

Leg de **½ van de wortel**, de **½ van de ui** en de **jalapeñopeper** in een kleine ovenschaal met de **½ van de guacamolekruiden**, een snuf zout en 1el olijfolie. Leg de **courgette** en de **rest van de wortel** op een bakplaat met bakpapier en meng met 1el olijfolie, de **½ van de oregano** en een flinke snuf zout. Rooster alles ca. 15min in de oven, plaats de ovenschaal boven de bakplaat.



3. Ui inleggen

Meng de **rest van de ui** met 1el azijn en een snuf zout. Meng de **vegan kipstuckjes** met de **rest van de kruidenmix**.



4. Kipstuckjes bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **kipstuckjes** in 4-6min goudbruin en krokant. Schep uit de pan en leg afgedekt op een bord opzij.



5. Tortilla's opwarmen

Veeg de pan schoon en verwarm **3-4 tortilla's** zonder olie op medium tot hoog vuur 15-20sec. Neem uit de pan en leg afgedekt opzij, herhaal dit met de **rest van de tortilla's**.



6. Salsa pureren

Doe de **groenten** uit de ovenschaal in een hoge (maat)beker met 1el azijn, 1el (bruine) suiker en 50-60ml water en pureer glad. Breng op smaak met zout. Vul de **tortilla's** met de **salsa**, de **geroosterde groenten**, de **vegan kipstuckjes** en de **ingelegde ui**.