

DINNERLY



Express+ BBQ-taco's met vegan gehakt met kaas en rodekoolsalade



binnen 20min



2 personen

Zin in een korte culinaire vakantie naar Mexico? Gezien hoe snel deze taco's opgegeten zullen worden, zal het inderdaad een héle korte vakantie zijn... Maar het plezier wordt er niet minder van. We vullen zachte maïstortilla's met heerlijk vegan gehakt, BBQ-saus, rodekoolsalade in Cajun-stijl en natuurlijk kaas. Vul de taco's zelf aan tafel en je hebt niet alleen een heel leuk gerecht maar het is ook ontzettend lekker!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g vegan gehakt ⁶
- 2 zakjes cajunkruiden
- 200g rodekoolreepjes
- 1x kleine tortilla's ¹
- 20ml BBQ-saus ^{9,10}
- 75g geraspte cheddar ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- 2 middelgrote koekenpannen

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 928kcal, vet 49.0g, koolhydraten 87.7g, eiwit 30.9g



1. Gehakt bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2tl plantaardige olie en bak het **vegan gehakt** samen met een flinke snuf zout in ca. 5min rul.



2. Salade bereiden

Meng 3el mayonaise, 1el azijn en de **helft van de kruidenmix** tot een **dressing** en meng met de **rodekool**. Knead stevig tot de **kool** wat zachter wordt. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Tortilla's opwarmen

Verhit een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en verwarm de **tortilla's** om de beurt ca. 15sec per kant. Wikkel de **tortilla's** in een keukenhanddoek om ze warm te houden.



4. Gehakt kruiden

Roer de **BBQ-saus**, de **overgebleven kruidenmix** en 2el water door het **gehakt** in de pan. Haal de pan van het vuur.



5. Taco's serveren

Vul de **taco's** aan tafel met het **vegan gehakt**, **rodekoolsalade** naar smaak en de **kaas**. Serveer met de **rest van de rodekoolsalade**.



6. Nog sneller

Wil je je geen tweede pan gebruiken? Verwarm de tortilla's dan simpelweg op in de magnetron. Stapel ze op elkaar en verwarm 20-30sec op 600 watt.