



V2: Taco's met vegan kip en sinaasappelsalsa

met zoete aardappel en dipsaus

Middels deze taco's met vegan kipstukjes en sinaasappelsalsa zet je een heerlijk fris gerecht op tafel. Ze bevatten verder sesamzaadjes, geroosterde pompoenpitten en zoete aardappelpartjes uit de oven. En omdat saus niet mag ontbreken, serveer je er een romige dip op basis van Mexicaanse kruiden bij.



30-40min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 1 tomaat
- 10g verse koriander
- 1x vegan kipstukjes ⁶
- 1 zakje sesam ¹¹
- 25g pompoenpitten
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1x kleine tortilla's ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1el vegan mayonaise
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 865kcal, vet 33.6g, koolhydraten 104.2g, eiwit 29.1g



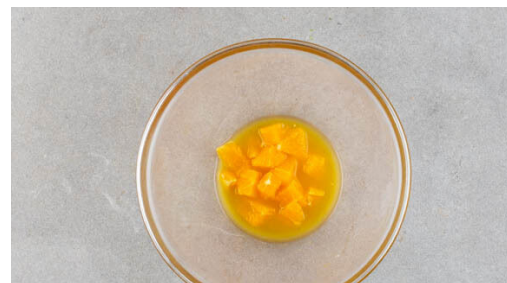
1. Zoete aardappel roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappels incl. schil** in parten en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el plantaardige olie, een flinke snuf zout en een snuf peper. Rooster in 20-25min goudbruin en knapperig in de oven.



4. Vegan kip roosteren

Dep de **vegan kipstukjes** droog en verdeel ze met de **sesamzaadjes** en de **pompoenpitten** over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel de **vegan kipstukjes** om met 1tl plantaardige olie en een snuf peper en zout en rooster ca. 10min in de oven.



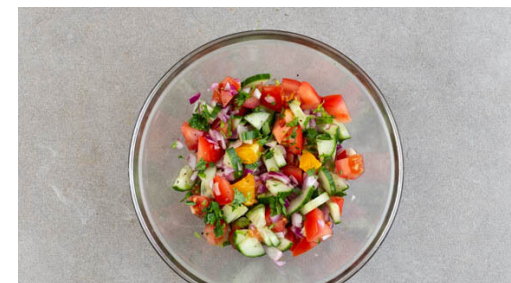
2. Sinaasappel snijden

Halveer de **sinaasappel** en pers **1 helft** uit. Schil de **andere helft** en snijd 'm in stukjes. Meng de **sinaasappelstukjes** en het **sinaasappelsap** met elkaar.



5. Saus maken

Meng de **kruidenmix** met 1el mayonaise, 1tl plantaardige olie, 1el witte azijn en een snuf peper en zout.



3. Sinaasappelsalsa maken

Pel en snijd de **ui** fijn. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in blokjes. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Meng de **ui, komkommer, tomaat** en **koriander** met de **sinaasappel** en schep om met 1el witte azijn. Breng op smaak met peper, zout en evt. meer azijn.



6. Tortilla's opwarmen

Warm een stapeltje van **6 tortilla's** in ca. 30sec op in de oven. Beleg ze met **1-2 zoete aardappelpartjes**, de **kip, sesam, pompoenpitten** en **sinaasappelsalsa**. Besprenkel met de **saus** en serveer met de **rest van de zoete aardappel** en **sinaasappelsalsa**.