



Tex-mex taco's met vegan chorizo

met zoete aardappel, salsa & yoghurtsaus



ca. 40min



2 personen

Wij zijn dol op taco's - je ze met zoveel verschillende ingrediënten vullen! Vandaag maken vegan chorizo van Heura, gekruide zoete aardappels en een pico de gallo-achtige tomatensalsa het zich gemakkelijk op schattige zachte minitortilla's. Nog een paar schepjes yoghurtsaus met koriander erover en je bent klaar!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 1 onbehandelde limoen
- 10g verse koriander
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje yoghurt²
- 8 minitortilla's met maïs¹
- 5 vegan chorizo-worstjes³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- aluminiumfolie
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- citruspers

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

Kooktip

De overgebleven tortilla's kun je invriezen.

Allergenen

gluten (1), melk (2), soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 820kcal, vet 31.6g, koolhydraten 95.5g, eiwit 33.0g



1. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappels incl. schil** in blokjes. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 1el olijfolie en de **helft van de kruidenmix** en bak ze 15min in de oven.



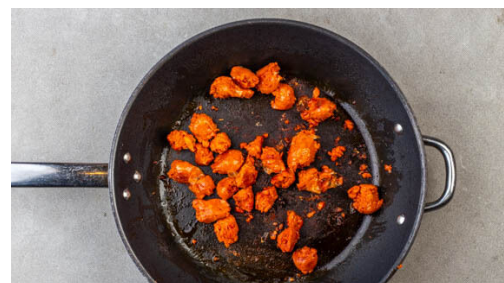
4. Tortilla's opwarmen

Stapel **6 tortilla's** op elkaar en wikkel in aluminiumfolie. Leg het **tortilla-pakketje**, na 15min baktijd van de **zoete aardappels**, ook in de oven en bak 5-7min tot de **tortilla's** warm zijn en de **zoete aardappels** gaar.



2. Salsa maken

Snijd de **tomaat** in blokjes. Halveer en pel de **ui** en snijd **een helft** fijn, de **andere helft** heb je niet nodig. Halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in **2 parten**. Meng de **tomaat** en **ui** met het **limoensap**. Snijd de **koriander** grof en schep ca. **1/4 van de koriander** door de **salsa**. Breng op smaak met peper en zout.



5. Chorizo bakken

Verkruimel de **vegan chorizo** in hapklare stukjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en roerbak de **vegan chorizo** in 3-5min rondom goudbruin.



3. Yoghurtsaus maken

Pel de **knoflook** en snijd doormidden. Doe de **knoflook** met de **rest van de koriander**, de **yoghurt** en de **helft van de rest van de kruidenmix** in een hoge (maat)beker en pureer tot een gladde **sous**. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout.



6. Tortilla's beleggen

Beleg de **tortilla's** naar wens met de **zoete aardappels**, de **vegan chorizo** en de **tomatensalsa**. Bedruppel de **taco's** met de **yoghurtsaus** en geef de **limoenpartjes** erbij. Serveer evt. overgebleven **zoete aardappels** erbij als bijgerecht.