MAISON PRIMAGO

TACOS VULLEN

Basis ingrediënten voor circa 12 taco schelpen:

- 500 gram rundergehakt of 500 gram kipfilet in stukjes
- 1 el olijfolie
- 1 blokje rund- of kipbouillon
- 2 tenen knoflook (geraspt)
- 1 gesnipperde ui
- 2 el tomatenpuree
- 1 halve tl cayennepeper of chilivlokken
- 1 tl (gerookte) paprikapoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 4 takjes koriander
- 2 takjes oregano
- 1 tl (palm)suiker
- 4 grote bladen ijsbergsla of spitskool fijngesneden.
- 4 tomaten fijngesneden
- 150 gram geraspte kaas
- crème fraîche

Bereiding:

1. Olie verhitten en ui met gehakt of kip en bouillonblokje toevoegen. Op matig vuur 5 minuten gaar bakken. Cayennepeper, knoflook, tomatenpuree, komijn, oregano, paprikapoeder, suiker en koriander toevoegen. Onder af en toe roeren 5 à 10 minuten verwarmen. Voeg een beetje water toe wanneer gehakt of kip te droog wordt.
2. Oven voorverwarmen op 180 graden. de taco's over de spijlen van het rooster hangen en in circa 8 minuten verwarmen tot ze krokant zijn.
3. Zet de taco's op tafel met schaaltjes met sla, de kaas en de tomaat ernaast zodat iedereen zijn eigen taco kan maken.
4. Crème fraîche en eventueel nog guacamole erbij serveren.

Tip:

Gehakt of kip over? Verdeel het mengsel (zonder vocht) de volgende dag in een plakje bladerdeeg, als envelopje dichtvouwen, geraspte kaas erover en 15 minuten in de over op 200 graden. Zo heb je de volgende dag nog een lekkere empanada. Of vries het vleesmengsel in.