

Mexicaanse Taco's

Vullingen:

Kip: Was 400 gram kipfilet grondig en laat de kip koken in water met een stuk ui, een teentje knoflook en een kipbouillonblokje (of zout) tot het gaar is.

Maak de gekookte kip los met een mixer of een vork.

Als de tortilla's klaar zijn deze vullen met de kip en een rolletje van maken.

Frituur deze rolletjes in een pan met olie.

Chorizo: Schil en kook twee middelgrote aardappels in 20 minuten gaar.

Snijd ca. 110 gram Chorizo in kleine blokjes en laat ze in een warme pan langzaam bakken.

Snijd een ui in kleine stukjes of reepjes en voeg toe aan de chorizo.

Verwijder het teveel aan vet uit de pan. Snijd de gekookte aardappels ook in blokjes en voeg dit toe aan het Chorizo-ui mengsel. Doe dan het vuur uit!

Vegetarisch: Snijd 250 gram champignons in plakjes en een ui in blokjes en bak samen met een beetje olie in een pan. Voeg naar smaak peper, zout en geraspte kaas toe.

Salsa Pico de gallo

Snijd 2 tomaten, een halve ui, 6-7 takjes koriander, een jalapeñopeper en een avocado in hele kleine blokjes en doe dit in een kom. Meng dit, met een plastic lepel (!), met het sap van een halve citroen. Breng dit op smaak met zout, peper en een beetje olijfolie.

Tortilla's



160 gram maismeel 'HARINA PAN' (te koop bij Multi Pasar)

40 gram zelfrijzend tarwebloem (voor elasticiteit)

200 ml koud water

Meng eerst alles in een kom en kneed daarna goed door op een schoon oppervlak.

Maak 8 gelijke bolletjes van het deeg. Verhit een koekenpan.

Knip een stevig plastic zakje (sealzakjes, oa te koop bij Action en IKEA) aan drie kanten open, doe een bolletje deeg in het midden van het zakje. Met de onderkant van een bord of pan kun je het bolletje pletten tot een (niet te dun) pannenkoekje.

Probeer de tortilla in zijn geheel in de opgewarmde pan te leggen en bak aan beide kanten totdat er kleine bruine vlekjes verschijnen.

Laat de tortilla niet te droog worden en bewaar je warme tortilla's tussen twee borden tot je ze eet.

Vul de taco's met de gemaakte vulling en de salsa. Naar smaak kan daarnaast ook fijngesneden ijsbergsla, crème fraiche en geraspte kaas toegevoegd worden!

Buen provecho! (Smakelijk eten In het Spaans!)