Gorditas - Tex Mex soft taco’s

Ingrédients

- 3 kg Greenway rauw gehakt
- 200 g paprika mixte brunoise
- 200 g rode uisnippers
- 200 g brunoise van selder
- 300 g rode chilibonen
- olijfolie
- Zeezout
- World Spice Blend Pro Tex Mex en Chili flakes
- optioneel: 100 g tomatenpuree
- TEX MEX CAVIAAR
- 400 g gehakte tomaat
- 200 g zwarte kidneybonen
- 200 g mais
- 200 g paprika brunoise
- 200 g komkommer brunoise
- 200 g rode ui brunoise
- limoensap
- World Spice Bland Pro Cajun en Sumac
- Zeezout
- olijfolie

- geraspte cheddar (*)
- soft taco's

Méthode

1. Bak gehakt, ui, paprika en selder aan. Kruid met Tex Mex en Zeezout.
2. Laat verder bakken en voeg Chili flakes, tomatenpuree en de chili bonen toe. Voeg wat vocht toe en laat terug opbakken tot alle smaken zijn opgenomen en het vocht terug uitdampt (geen lopende saus). Zet opzij in mise en place.
3. Meng alle ingrediënten voor de Tex Mex caviar.
4. Verdeel het warme gehakt over warme taco's. Werk af met de cheddar. Serveer met de Tex Mex caviar.

Variation

(*) Vervang de cheddar door een plantaardige geraspte kaas (bv Violife) voor een vegan versie

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be