Taco’s Eldorado & avocado



Ingrediënten

- 2kg Ardo Insalata Eldorado
- 300g Ardo Halve avocado
- 50g Ardo Kruidenmix in Mexicaanse stijl
- 40 tacoschelpen
- Olijfolie
- 3 limoenen
- 2 rode uien
- 200g zure room (*)

Methode

1. Laat de insalata Eldorado een nacht in de koelkast ontdooien.
2. Laat 2 halve avocado's gedeeltelijk ontdooien en snijd ze in plakjes.
3. Laat de andere avocado's volledig ontdooien en maak guacamole met de kruidenmix alla Mexicana, sap van 1 limoen en olijfolie. Goed op smaak brengen.
4. Snijd de rode uien in plakjes.
5. Verwarm de tacosschelpen om ze knapperig te maken, vul ze met de Insalata Eldorado en werk af met de plakjes avocado, zure room, rode ui en wat

koriander.

6. Serveer met de guacamole en wat extra limoen.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be