

Ingrediënten voor 4 personen

1,5 dl. zure room, kwart krop ijsbergsla (dunne reepjes), 4 tortilla's, 50 gram geraspte kaas, 500 gram varkenshaas (in blokjes van 2 cm.) Marinade : peper, sap en rasp van 1 limoen, 1 rode peper (van zaad ontdaan, fijngehakt), 2 teentjes knoflook (geperst), 4 el. olijfolie, 2 el. fijngehakt koriander Salade : zout, 1 lente-uitjes (fijngehakt), 2 tomaten (in kleine blokjes), 1 el. fijngehakte koriander

Tijd: > 2 uur
Keuken: Mexicaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gegrilde spiesen in tortilla

Complete maaltijd en errug lekker

Hulpmiddelen

8 sateprikkers

Vorbereiding

Roer in een kom knoflook, rode peper, koriander, limoenrasp, limoensap, 3 el. olie en peper tot een marinade. Schep de blokjes varkenshaas erdoor en laat het vlees afgedekt 2 uur in de koelkast marinieren. Schep ondertussen in een kom 1 el. olie, lente-uitje, tomatenblokjes, koriander en peper tot een tomatensalsa. Bewaar de tomatensalsa tot gebruik koel. Laat ondertussen de sateprikkers in water weken.

Bereidingswijze

Neem de varkenshaas ca. 15 minuten voor gebruik uit de koelkast, zodat het vlees op kamertemperatuur kan komen. Rijg de blokjes vlees aan de sateprikkers. Grill de varkenshaasspiesen op de bbq aan beide zijden goudbruin en gaar. Breng het vlees op smaak met zout. Verwarm de tortilla's kort in een pan.

Serveertips

Leg de tortilla's op 4 borden en verdeel hierover de ijsbergsla, varkenshaasspiesen, tomatensalsa, zure room en geraspte kaas.