

Ingrediënten voor 2 personen

Voor de taco's: 1 kleine prei, 100 gram geitenkaas (feta), 80 gram tauge, 60 gram pesto (of tomatenpuree), 2 taco's, 1 teentje knoflook, olijf- of wokolie, 4 cocktailprikkers. Voor de saus: 1/2 ui, 1 teentje knoflook, 1 maggiblokje, 50 gram margarine, 1 theelepel kerriepoeder, 2 eetlepels bloem, 2 dl melk, 100 gram geraspte kaas.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Vegetarisch
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Taco's met kerrie-kaassaus

Taco's gevuld met prei, geitenkaas en tauge.

Vorbereiding

Maak de kerriesaus eventueel van tevoren: Snipper de ui en de knoflook, en fruit ze met de kerriepoeder in de margarine. Voeg de bloem toe, en fruit deze even mee. Voeg al roerend de melk toe, zodat de saus geen klontjes krijgt. Los dan het maggiblokje en de geraspte kaas er in op.

Bereidingswijze

Was de tauge, en laat ze uitdruipen. Snijd het donkerste groen van de bovenkant van de prei af, halveer de prei van boven tot net boven de worteltjes, en was ze. Snijd ze daarna in dunne halve ringen. Fruit de prei met het gesnipperde teentje knoflook in de olie. Snijd de geitenkaas in blokjes en voeg deze samen met de pesto of tomatenpuree toe aan de groenten als deze zacht zijn. Verdeel het prei-kaasmengsel over de twee taco's, en verdeel daarover de tauge. Vouw de taco's dan dicht, en zet ze vast met prikkers. Laat ze nog even doorwarmen in de koekenpan, en serveer ze met de kerrie-kaassaus.

Serveertips

Lekker met een groene salade.