

Ingrediënten voor 4 personen

500 g Hak Mexicaanse
groenteschotel 390 g Nieuwe
Standaard Kip kipfilet 12
tacoschelpen 72 g mini cheddar
kaas 50+ 2 mini-romainesla 2
avocado's 125 g zure room

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Mexicaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Taco's met pulled chicken en Mexicaanse groente

Heerlijk knapperige taco's gearneerd met avocado en zure room.

Hulpmiddelen

Bakplaat, rasp

Bereidingswijze

1. Breng in een pan ruim water aan de kook. Kook de kipfilet in 15 min. zachtjes gaar. Verwarm de oven voor tot 180 °C. 2. Verwarm de Hak groenteschotel 5 min. in een hapjespan. Haal de tacoschelpen uit elkaar en leg ze op de bakplaat. Verwarm de tacoschelpen 5 min. in de voorverwarmde oven. 3. Rasp de kaas. Snijd de onderkant van de kropjes sla en snijd de sla in stukken. Snijd het vruchtvlies van de avocado in blokjes. 4. Haal de kipfilet uit de pan en trek met twee vorken tot pulled chicken. Schep de kip door de groenteschotel. 5. Verdeel de sla over de taco's en schep de kip met de groenten erbij. Garneer elke taco met wat avocadoblokjes, zure room en geraspte kaas.

Serveertips

Maak er een vegetarisch gerecht van door de kip te vervangen met stukjes gekookt ei.