

Ingrediënten voor 4 personen

*1 ui, gesnipperd. *1 teentje
knoflook, gesnipperd. *1
kleingesneden groene
paprika. *500 gram
rundergehakt. *1 blik
tomatenblokjes op sap. *1 blik
rode kidneybonen. *1 eetlepel
tomatenpuree. *1 eetlepel
chilipoeder. 1 eetlepel chilisaus. *4
voorverwarmde tacoschelpen.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Mexicaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Chilli~Taco'S

Bereidingswijze

Verhit olie in een pan en fruit de ui, de knoflook en de paprika. Voeg hierbij het gehakt en bak het rul. Roer er de tomatenblokjes, kidneybonen en tomatenpuree en chilipoeder aan toe en laat het geheel inkoken. Meng het op smaak met de chillisaus. (naar wens meer of minder dan aangegeven). Vul hiermee de taco~schelpen.

Serveertips

Serveer eventueel geraspte kaas en zure room apart bij. Smakelijk!!!