

OVERIG - MEXICAANSE TACOCUBS

by Carola van Bemmelen.



BEREIDING

VOORBEREIDING 25 MINUTEN - BEREIDING AAN TAFEL

Bak het gehakt rul, met de knoflook en de Picadillo kruiden. Verwarm ondertussen de oven voor, voor de tacotubs. Snijd de courgettes in kleine blokjes en de champignons in plakjes. Laat de mais uitlekken. Voeg de mais, de courgette en de champignons bij het gehakt in de pan. Meng het zout erdoor naar smaak.

Snijd de avocado's in reepjes en zet ze op tafel, samen met de kaas en de zure room. Bak de tacotubs tot ze warm en knapperig zijn. Serveer alles aan tafel. Ieder maakt zijn eigen tacotub klaar.

INGREDIËNTEN

(c) www.de-gelukkige-eter.nl

VOOR 4 PERSONEN

- 400 gram rundergehakt
- 2 el Picadillo kruiden (Jonnie Boer)
- 1 teen knoflook
- 2 avocado's
- 1 pak tacotubs of taco's*
- 2 courgettes
- 1 blik biologische mais*
- 1 doosje champignons
- 1 tl Keltisch zeezout
- Bekertje zure room
- Eventueel wat kaas