



Mexicaanse taco met kip

Ingrediënten

- 1 kilo kippendijblokjes
- 300 gram cheddarkaas 500819
- 100 gram maïs 750140
- rode ui
- 1 pak crème fraîche 502163
- 1 zak nacho chips 756709
- 1 pak kleine tortilla wraps ø 15 cm
- 70 gr/kg Kruidenolie Saphiro Mexico 567586
- 20 gr/liter Mexicana-Mix 657587
- houten bakvorm 805725

Bereidingswijze

1. Marineer de kippendijblokjes met de Kruidenolie Saphiro Mexico en de Mexicana-Mix.
2. Bak de kippendijblokjes gedurende 20 minuten zachtgaar op 175 graden met 20% vocht.
3. Vul twee kleine wraps met de kip en leg met de opening naar boven in de houten bakvorm.
4. Werk af met geraspte cheddarkaas, maïs en tot een grove paneer vermaalde nacho chips.
5. Voeg per liter crème fraîche 20 gram Mexicana-Mix toe en meng goed door.
6. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit mooie lijntjes over de wrap, werk als laatste af met dunne ringen rode ui.

Consumentenbereiding:

Verwarm de Mexicaanse Taco gedurende 12 minuten op 175 graden in de oven.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014