



Mexicaanse taco's met vurig varkensvlees en guacamole



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

600 gram varkenslapjes
1 eetlepel paprikapoeder
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel korianderpoeder
4 rode pepertjes
peper en zout
olijfolie
3 avocado's
4 limoenen
2 rode uien
8 minitortilla's
1 blik maïs
1 bosje koriander
3 opgelegde pepers

Bereidingswijze

- 1.** Snij het varkensvlees in kleine stukjes (of cutter het kort in de keukenrobot) en meng met de paprikapoeders, het kaneelpoeder, het komijnpoeder, het korianderpoeder, 1 fijngesneden rood pepertje, peper, zout en een scheut olijfolie. Zet even apart.
- 2.** Halveer de avocado's en schep het vruchtvlees eruit. Meng met 2 fijngesneden rode pepers, peper, zout en het sap van 2 limoenen.
- 3.** Snij de rode uien in halve maantjes en meng met het sap van 1 limoen en een snuifje zout. Laat even staan.
- 4.** Verhit een beetje olijfolie in een grote braadpan en roerbak hierin het vlees mooi bruin.



- 5.** Bestrijk de minitortilla's met guacamole. Bestrooi met maïs. Verdeel hierover het gebakken vlees. Werk af met de uien, de rest van de fijngesneden pepers, limoenpartjes, koriander en opgelegde pepers.