**Taco’s**

Dit klassieke gerecht uit de Tex-Mex-keuken ziet er altijd indrukwekkend uit als het thuis geserveerd wordt. Met kant-en-klare tacoschelpen kunt u het gemakkelijk maken. Een goede tip is om de lege tacoschelpen bij het

opwarmen op de open kant te zetten, zodat ze niet dichtgaan en het vullen gemakkelijker is.

Voor 6 personen.

**Ingrediënten voor 12 tacovellen:**

RUNDVLEESVULLING

1 el Olie

450g Rundergehakt

1 middelgrote Ui, gehakt

2 el gemalen Komijn

1 teentje Knoflook, geperst

2 tl Chilipoeder

snufje Paprikapoeder

Zout en Peper

KIP VULLING

3 el Boter of Margarine

1 middelgrote Ui, gehakt

1 kleine Rode Paprika, gehakt

2 el geschaafde Amandelen

350 g Kipfilet, fijngehakt

zout en peper

stukje verse Gemberwortel, geschild en gehakt

6 el Melk

2 tl Maïzena

potje Zure room

TOPPINGS

in reepjes gesneden Sla

geraspte Kaas

Tomaten, zaadjes verwijderd

en in stukjes gehakte Bosuitjes

Schijfjes Avocado

Zure room

Jalapeño-pepers

Tacosaus

**Bereidingswijze:**

Verhit de olie voor de rundvleesvulling in een braadpan en bak het vlees en de ui Maak het vlees met een vork rul. Voeg specerijen, knoflook, zout en peper toe en bak alles ongeveer 20 minuten. Zet het apart. Voor de kipvulling verhit u 2 eetlepels boter of margarine in een middelgrote braadpan. Voeg de uisnippers toe en fruit ze zachtjes tot ze glazig zijn. Voeg paprika en amandelen toe en bak alles zacht tot de amandelen lichtbruin zijn. Roer regelmatig. Schep het mengsel op een bord en zet het apart. Verhit de rest van de boter in dezelfde braadpan en bak de kip ongeveer 5 minuten. Breng deze op smaak en voeg het uimengsel met de

gehakte gember toe. Roer de maizena door de melk en meng dit door het kipmengsel. Breng het aan de kook en laat het al roerend dik worden. Roer de zure room erdoor en laat het doorwarmen; niet laten koken. Verhit de tacoschelpen met de open kanten omlaag 2-3 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven. Neem een schelp in uw hand en vul deze door 1 eetlepel van de vullingen erin te scheppen. Leg er wat sla en een laagje kaas over Voeg een van de andere toppings toe en schep er wat tacosaus over.