

Taco's, tortilla's, wraps en burrito's



Antipasti, Voorgerecht of Bijgerecht

Vegetarisch

6 personen (voor een antipasti geschikt voor 12 personen)

Land: Italië

Bereidingstijd: 30 minuten **Wachttijd:** minimaal 60 minuten

Seizoen: juni t/m augustus ivm de verse doperwten



Ingrediënten

- 4 grote aardappelen
- 2 el zure room
- 4 kleine augurkjes
- 450 gram rundergehakt
- 1 zakje Mexicaanse tacokruiden
- 1 blik kidneybonen (400 gram)
- 1 sjalotje
- 1 avocado
- 1 teentje knoflook
- 6 takjes koriander of peterselie
- 1 el citroensap
- 4 ijsbergslabladeren

- 4 tomaten
- 8 tacoschelpen
- 8 el geraspte oude kaas

Bereidingswijze

1. Aardappelen schoonboenen. In ongeveer 20 min. gaar koken. Intussen gehaktmengsel maken: gehakt in ca 8 min. rul en bruin bakken. Overtollig vet afgieten. Kruidenmix en 2 dl water erdoor roeren. Met deksel op pan nog ca 15 min. zachtjes laten koken. Af en toe roeren. kidneybonen afgieten en erdoor roeren. Intussen oven voorverwarmen op 175°C. Guacamole maken: sjalotje fijn snipperen. Avocado schillen en pit verwijderen: Avocado fijnprakken. Sjalotje erdoor roeren. Knoflook erboven uitpersen. Koriander erboven fijnknippen. Door elkaar roeren. Op smaak brengen met citroensap. Sla in reepjes snijden. Tomaten wassen en in partjes snijden. Taco's vullen: op rooster in midden van oven taco's in ca 7 min. verwarmen.
2. In taco's achtereen volgens in lagen verdelen: 1 juslepel gehakt, plukje sla, 1 el kaas en 2 el avocadomengsel. Op grote schaal rangschikken. Garneren met rest van sla en tomaat. Aardappelen afgieten. (In aluminiumfolie verpakken.) Overlangs insnijden. ½ el zure room erin scheppen. Garneren met reepje augurk. Aardappelen apart erbij geven. Lekker met gemengde sla.

Tenslotte

Een tortilla is het basisproduct van een wrap, een taco en een burrito. Een tortilla is een zachte hartige 'pannenkoek', die je in diverse groottes en soorten kunt kopen. Een tortilla gevuld met iets (altijd warm bij Mexicanen) is een taco. Tacos kun je maken met tarwe tortillas of met mais tortillas. Een "burrito" is genoemd na een type taco dat was verkocht in de grens met USA door een man die een "burrito"(ezeltje) gebruikte als vervoermiddel. "Tacos del burrito" "tacos van de ezeltje" werden die tacos genoemd en na veel jaren, in het noorden van Mexico en in USA zijn de tacos van tarwe tortillas zo genoemd. Wraps zijn tex-mex, en die kunnen koud zijn (Mexicanen vinden die meestal vies!). Een tortilla met gesmolten kaas (queso) binnen en niet gerold maar alleen gebogen is een "Quesadilla". Een in olie gebakken mais tortilla is een "tostada". Tortilla's zijn er in twee soorten: Noord-Mexicaanse en Zuid-Mexicaanse tortilla's. Het verschil tussen beide is het basisproduct: bloem bij de Noord-Mexicaanse tortilla en maïs bij de Zuid-Mexicaanse tortilla. Het verschil tussen een wrap, een taco en een burrito zit hem voornamelijk in het opvouwen. Taco's kunnen ook vanaf de randjes naar binnengevouwen worden. Omtrent taco's bestaat een groot misverstand: iedereen denkt namelijk dat taco's hard zijn. Natuurlijk kun je in de supermarkt harde taco's kopen, maar dat zijn Amerikaanse taco's, een soort chips. Voor de vulling bestaan geen standaardregels: iedereen kiest gewoon naar eigen smaak en idee de vulling. Gehakt, kip, groentevulling, bonen en rijst zijn vaak de basisingrediënten, die worden aangevuld met bijvoorbeeld tomaat, paprika, uitjes of kaas. Dan zijn er ook nog sausjes waarmee u de tortilla helemaal compleet maakt, zoals guacamole, chilisaus, avocadosaus of een tomatensalsa.