Diner

SPICY KIPTACO'S

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- ong. 320 gr kipdijfilet
- 2 paprika's
- 1 pakje Mexicaanse Taco's Tinga kruidenpasta (Fairtrade original)
- 1 flink stuk komkommer
- 5 tot 10 cherrytomaten
- Verse koriander
- 80 gr Griekse yoghurt + extra schep
- 0,5 limoen
- Peper en zout
- 6 tot 8 gordita's
- 100 gr botersla (of andere sla naar keuze)

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Snijd de kip in kwarten. En snijd de paprika in dunne reepjes.
3. Leg de stukken kip op een helft van de bakplaat of een grote ovenschaal en leg de paprikareepjes aan de andere kant.
4. Verdeel vervolgens de kruidenpasta over de kip en paprika, voeg een flinke schep Griekse yoghurt toe en hussel de kip en de paprika apart om, zodat alles bedekt is. Zorg wel dat de kip en de paprika gescheiden blijft van elkaar. Was hierna goed je handen, vanwege de pepers die in de kruidenmix zitten. Mocht je het minder pittig willen, gebruik dan maar een deel van de kruidenpasta.
5. Zet de bakplaat of ovenschaal voor 20 minuten in de oven.
6. Snijd een stuk van de komkommer in plakjes, leg de plakjes op elkaar en snijd in dunne reepjes. Snijd de cherrytomaatjes in kwarten. Pluk de blaadjes van koriander, scheur (of hak) deze fijn. Zet apart.
7. Voor de dressing doe je de yoghurt, sap van een halve limoen, zout en peper in een kleine kom en mix je dit door elkaar
8. Verhit een grote koekenpan op het vuur en bak de gordita's aan beide kanten tot ze verkleuren. Leg ze eventueel na het bakken dubbelgevouwen op een bord, zo kun je ze straks makkelijk vullen.
9. Als de kip gaar is, haal je deze uit de oven en hak je deze in kleinere stukken.
10. Vul de gordita's eerst met wat dressing, vervolgens de sla, paprika en stukjes kip. Maak af met de komkommer, tomaatjes, koriander en nog wat extra dressing.
11. Je kunt ook alles los op tafel zetten, zodat je zo je eigen taco's kunt samenstellen.