

TACO EL PASTOR



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Chunky Salsa Tomato
1000g



Knoflookpuree 1000g



Tex Mex kruidenmix
450g

INGREDIËNTEN

10

- 2 plakken ananas van ongeveer 1,5 cm

Voor de marinade

- 1 tomaat
- 10 g burrito mix
- 20 g ai amarillo pepers
- 50 g chipotle pepers in adobo saus
- 1 ui
- 10 g Bresc Knoflookpuree
- 1 sinaasappel rasp en sap
- 20 g appelazijn
- 1 mespunt kruidnagelpoeder
- 4 g komijnzaad
- 3 g gedroogde oregano
- 50 g Bresc Tex mex

Voor de taco

- 1 kg gesneden procureur vlees
- 400 g Bresc Chunky salsa tomato
- 1/3 ananas
- 2 limoenen
- 1 bos koriander
- 1 grote rode ui
- 20 kleine mais tortilla's

BEREIDINGSWIJZE

Blaker voor de marinade de tomaten zwart, pel ze en haal het zaad eruit. Pureer ze met de rest van de ingrediënten fijn. Marineer het vlees met voldoende marinade. Snijd de ananas in plakken en haal de kern eruit. Grill de plakken aan beide zijdes en snijd in brunoise. Hak de koriander en snijd de ui in halve ringen. Verwarm de tortilla's en roerbak het vlees. Blus op het einde het vlees af met een beetje marinade. Schep wat van het vlees op de tortilla's en top het af met de salsa, ananas, koriander en rode ui.