

Tacoschotel met runderreepjes en avocado

Voor 4 pers. • 15 min. + 15 min. in de oven

- 500 g runderreepjes
- 8 tacoschelpen • 1 aubergine, in blokjes • 2 rode uien, fijngesnipperd • 3 paprika's, in reepjes • 4 lente-uitjes, fijngesnipperd • 2 avocado's
- 1 limoen • 100 g geraspte cheddar • 200 g zure room
- 2 el ketchup • 1 zakje tacokruiden, 28 g • 1 kl paprikapoeder, eventueel gerookt
- plantaardige olie • zwarte peper van de molen en zout

1 Verwarm de oven voor op 200°C.

2 Verhit een scheutje olie in een ruime pan en schroei de runderreepjes dicht. Voeg de paprika's, uien, aubergine en ketchup toe en laat even stoven. Voeg de tacokruiden samen met 100 milliliter water toe en laat 5 minuten zacht sudderen. Schep alles in de ovenschaal.

3 Breek de tacoschelpen met je handen in grove stukken en bedek er de

vleesmengeling mee. Bestrooi met de kaas en zet zo'n 15 minuten in de oven tot de kaas mooi gegratineerd is.

4 Maak intussen de avocadocrème. Prak de avocado's en breng op smaak met het sap van de limoen, paprikapoeder, een snuifje zout en zwarte peper van de molen.

5 Haal de schotel uit de oven en werk af met de avocadocrème, zure room en lente-uitjes.

ZO HELPEN

DE JONGE CHEFS

Taco's verkruiden, kaas strooien, avocado's prakken, deze schotel is een feest voor kleine handjes.

