

KLASSIEKE RUNDVLEES LINZEN TACO'S

Vorbereidingstijd: 10 minuten | Totale tijd: 20 minuten | Porties: 20 tacos (10 porties)

Ingrediënten:

- 2 el extra vergine olijfolie
- 500 gr bavette (vinkenlap), fijngehakt
- 500 gr hele rode linzen, gekookt
- 1 el komijnpoeder
- 1 el chilipoeder
- 2 tl zout
- 2 tl zwarte peper, fijngemalen
- 20 maïstortilla's, licht opgewarmd
- 320 gr witte ui, gesnipperd
- 36 gr verse koriander, fijngehakt
- 600 ml salsa verde

Bereiding:

1. Voeg op middelhoog vuur in een grote sauteer pan het rundvlees, de linzen, komijn, chilipoeder, zout en peper toe en kook tot ze bruin en gaar zijn in ongeveer 5-6 minuten. Houd warm en zet apart.
2. Voeg het rundvlees en de linzenmix toe aan een verwarmde tortilla. Bedek met ui, koriander en een scheutje salsa verde van 60 ml.