

LINZEN WALNOOT CHAMPIGNON TACO

Vorbereidingstijd: 10 minuten | Totale tijd: 30 minuten | Porties: 20 tacos

Ingrediënten:

- 1 el koolzaadolie
- 500 gr fijngehakte walnoten
- 500 gr champignons, geroosterd, fijngehakt
- 500 gr hele rode linzen, gekookt
- 1 el chilipoeder
- 1 tl komijn
- 1 tl knoflookpoeder
- ½ tl gerookte paprika
- ½ tl gedroogde oregano
- ½ tl uienpoeder
- 1 el harissa
- 230 gr rode ui, gesnipperd
- 450 gr tomaat, kleine blokjes
- 20 maïstortilla's, licht opgewarmd
- 150 gr fijn gesneden sla
- 600 gr avocadopuree

Bereiding:

1. Voeg in een grote sauteerpan de koolzaadolie, walnoten, champignons en linzen toe en bak dit aan. Voeg de chilipoeder, komijn, knoflookpoeder, gerookte paprika, gedroogde oregano, uienpoeder en harissa toe en meng goed. De walnoten en linzen zijn na 2-3 minuten klaar. Zet dit vervolgens aan de kant.
2. Meng de ui en tomaat in een kleine kom en zet dit ook apart.
3. Voeg voor het serveren 50 gr linzenmix toe aan een verwarmde tortilla. Voeg 7,5 gr fijn gesneden sla, 2 el ui en tomatenmix toe en maak het gerecht af met 30 gr avocadopuree.