

## Pittige taco's met kalkoen

**Bereidingstijd** : 20-30 minuten

**Gang** : Hoofdgerecht

**Smaak** : Pittig

**Techniek** : Bakken



### Ingrediënten voor 4 personen

- 1 pak taco shells (10 stuks)
- 1 bos bosuien
- 5 eetlepels vloeibare boter
- 300 g kalkoenreepjes
- 50 gram taco seasoning
- 500 ml taco sauce mild

- 300 g Chinese kool
- 300 gram maïskorrels
- 150 g geraspte belegen kaas
- 1 zak tortilla chips

### Vorbereiding

Verwarm de tacoshells volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes.

Verhit 3 eetlepels Blue Band Culinesse in een hapjespan en roerbak de kalkoenreepjes in 2-3 minuten bruin.

Schep de taco seasoningmix, 100 ml water en 3-4 eetlepels Tacosaus toe en laat het geheel 5 minuten zachtjes koken en het vocht verdampen.

### Bereidingswijze

- Verhit 2 eetlepels vloeibare boter in een wok en roerbak de Chinese kool met de helft van de bosui en de maïskorrels.
- Voeg zout en peper naar smaak toe.
- Vul de tacoschelpen met de Chinese kool en schep de kalkoen erop.
- Schep hierop een lepel Blue Band Finesse voor Verrijken en strooi er geraspte kaas en bosui over.
- Verdeel de taco's over vier borden

### Serveertip

Lekker met Corny bakers tortilla chips salted.