




KHA KAASTACO

 6 porties

 40 min. bereiden

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Bekleed een bakplaat met ovenpapier
3. Leg 6 bergjes geraspte kaas op het vel met genoeg tussenruimte
4. Bak in 8-10 minuten tot kaas gesmolten is en lichtbruin kleurt
5. Haal de bakplaat uit de oven en dep de kaas met keukenpapier om het meeste vee weg te halen
6. Om de gesmolten kaas in een taco vorm te krijgen hang je het over de steel van een houten pollepel die op 3 glazen rust
7. Je kan ook de plakjes ook over een ovenrooster hangen
8. Laat de taco's zo afkoelen en hard worden
9. Bak gehakt met roerbakgroente en kruiden en tomatenpuree
10. Vul de taco's met ijsbergsla en het gehaktmengsel
11. Maak naar wens af met crème fraîche, guacamole en/of tacosaus

Ingrediënten

- 500 gram rundergehakt
- 400 gram Mexicaanse wokgroente
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl uienpoeder
- 1 tl oregano

- ijsbergsla
- mais (niet als je echt op kh wilt letten)
- kidneybonen
- cherrytomaatjes
- crème fraîche