



Tacobowl met gehakt

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 120 g basmati rijst
- 🍳 200 gr gehakt
- 🍳 ½ rode ui
- 🍳 1½ tl gerookt paprika poeder
- 🍳 ½ tl cayennepeper
- 🍳 ½ tl komijn
- 🍳 peper en zout
- 🍳 2 grote tomaten
- 🍳 1 avocado
- 🍳 ½ limoen
- 🍳 75 g ijsbergsla
- 🍳 4 el tacosaus
- 🍳 ½ zak tortilla chips naturel
- 🍳 2 el crème fraîche of zure room
- 🍳 6 jalapeño's uit pot
- 🍳 60 g geraspte belegen kaas

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens verpakking gaar.
2. Ondertussen verhit je wat olijfolie in de pan, hierin fruit je de ui.
3. Voeg het gehakt toe samen met het paprika poeder, cayenne, komijn, peper en zout.
4. Ondertussen snijd je de tomaten in blokjes en de avocado prak je met het sap van een halve limoen.
5. Als de rijst klaar is schep je hier de helft van de taco saus doorheen.
6. Verdeel de rijst en ijsbergsla over twee kommen.
7. Hierop leg je het gehakt, de kaas, ingelegde rode ui, jalapeño, tomaten, avocado, rest van de taco saus en de zure room.
8. Top af met de chili vlokjes en serveer de taco bowl met de tortilla chips.

TIP: Extra toppings naast de genoemde ingrediënten, wat verse koriander, maïs, zwarte bonen of een scheutje srirachamayo voor extra pit. Ook granaatappelpitjes doen het verrassend goed voor een frisse bite.

BRON: leukerecepten.nl

