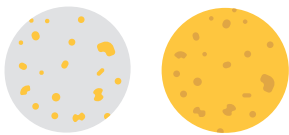


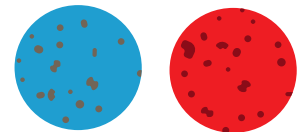
HOE ONTKETEN JE EEN TACO-REVOLUTIE?

Tegenwoordig vind je bijna overal ter wereld superbe tacorestaurants. Van 'Hija de Sanchez' in Kopenhagen, een initiatief van de voormalige chef van Noma, tot Empellón in New York, het resultaat van de carrièreswitch van voormalig patissier Alex Stupak. Vergeet de TexMex-taco en kies voor een klassieke Mexicaanse vulling!

TORTILLA



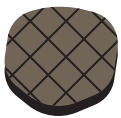
Alles begint met een maïstortilla van goede kwaliteit. Bereid je eigen maïs-'masa' en pers de tortilla's zelf, of koop lekkere kant-en-klare: er zijn witte, gele, blauwe en zelfs rode maïstortilla's, gekleurd met chilipoeder.



VULLING

In Mexico kan nagenoeg alles in een taco. Geitenkop bijvoorbeeld, of varkensoor of zelfs insecten. Het verschilt van streek tot streek. We zetten hier de klassiekers op een rijtje in hun beste combinaties.

GEGRILD



CARNE ASADA
(gegrilde steak)



POLLO
(kip)

Het vlees wordt bereid op een hoog vuur, droog in een pan.



SALSA VERDE



CHIPOTLE-MAYO



TOMAAAT & GESNIPPERDE UI

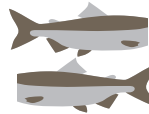


GERASPT KAAS

GEFRITUURD



CARNITAS
(varkensschouder)



PESCADO
(vis)

Het vlees wordt vaak eerst gekookt op een laag vuur, zoals een 'confit', en net voor het opdienen gefrituurd voor een knapperige textuur. Gefrituurde vis (in beslag) is populair in de Mexicaanse regio Baja.

SALSA



RED ANCHO



LIMOENMAYO

EXTRA'S



AVOCADO



KOOL



KORIANDER & ANANAS

GESMOORD/ GESTOOFD



LENGUA
(rundertong)

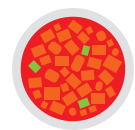


PULPO
(inktvis)

Gesmoorde vullingen zijn prima voor het verwerken van snuit tot staart. Goedkopere vleeskwaliteiten worden sappig en mals als je ze lang en traag laat garen en geven ook een lekkere saus.



TOMATEN-SALSA



PICO DE GALLO



INGELEGDE PEPERS



LENTE-UITJES



IN REUZEL GEBAKKEN BONEN

ALTIJD SERVEREN MET ...



LIMOEN