TACO AL PASTOR MET ANANAS EN MAISKOLF



De Mexicaanse keuken is al jaren in Nederland vertegenwoordigd. Het is ook superleuk om alle deel-ingrediënten van een taco op tafel te zetten en je tafelgasten zelf zijn of haar eten samen te laten stellen. Eén van de bekendste taco's van Mexico is de Taco al Pastor. Deze Mexicaanse streetfood bestaat oorspronkelijk uit een taco met knapperig, geroosterd varkensvlees en frisse ananas. Stiekem zijn Taco's al Pastor de Mexicaanse variant van **de** Libanese lamsshoarma. Alleen in dit gerecht kiezen we ervoor om het varkensvlees botermals te maken. Wil je dit liever niet en toch knapperig? Grill dan het varkensvlees langer door dan enkel 2 à 3 minuten per kant. Proef je de smaken al? Gemarineerd pittig vlees, zoete ananas, frisse lente-ui en zachte guacamole. Heerlijk, dus kijk gauw hieronder hoe je dit gerecht maakt.







Benodigdheden voor 4-6 personen:

Marinade varkensvlees

- 600 gr. doorregen varkenslappen
- 1 witte ui, grof fijngesneden
- 200 gr. ananas stukken
- . witte wijn azijn
- nl. sinaasappelsap

- 1 th. chilipoeder
- 4 knoflooktenen, fijngesneden
- 1,5 th. zout
- 0,5 th. komijn
- 1-2 kruidnagels, fijngemalen
- 1 th. oregano

Overig
- 2 maiskolven
- 1 el. boter
- 1 avocado
- Peper en zout
- 12 - 18 mini tortilla's / taco's
- 2 intense tomaten
- 1 rode puntpaprika
- 2 lente uitjes
- 2 limoen
- Optioneel: jalapeno peper in schijfjes uit pot

1) Laten we beginnen met de marinade van het vlees. Snijd de helft van de ananas in grove stukken. Doe hetzelfde met de witte ui. Vervolgens doe je de witte ui, de helft van de ananas (150 gram), sinaasappelsap, witte wijnazijn, chilipoeder, knoflook, zout, peper, oregano, komijn en kruidnagel in een kom. Pureer alles tot een gladde massa. Giet de marinade over het varkensvlees en zet het vlees in de marinade voor minstens 4 uur koud.

2) Bereid de BBQ voor op 220 graden met een indirecte bereidingsmethode. Alles kan ook gegrilld worden in een grillpan overigens. Snijd de tomaten, limoen en puntpaprika door de helft. Prak de avocado in een schaaltje en voeg naar smaak peper, zout en een beetje limoensap voor de guacamole. Alles staat vervolgens klaar om te bereiden!

3) Grill de doorregen varkenslappen eerst direct boven het vuur voor 2 á 3 minuten per kant. Leg vervolgens het vlees naar de "koude" zone en laat het vlees zachtjes doorgaren tot een kerntemperatuur van 62-64 graden. Het vlees is dan nog botermals en zacht van smaak.

4) Terwijl je het vlees laten rusten voor zo'n 5 à 10 minuten grill je de rest op de barbecue. Leg de halfjes limoen, tomaat, puntpaprika boven het vuur en laat alles licht karamelliseren. Zorg er wel voor dat alles niet verbrandt. Leg ook de maiskolven boven het vuur en smeer de deze ondertussen met gesmolten (gezouten) boter in. Leg als laatst de mini tortilla's even boven het vuur, zodat deze ook licht gebrand worden. Snijdt als laatst de lente-ui in kleine ringetjes en de overige ananas in kleine dunne reepjes.

5) Nadat je het varkensvlees in mooie reepjes hebt gesneden, kunnen we gaan de taco's samen gaan stellen! Pak een taco, leg daar 2 reepjes vlees in, voeg wat gesneden tomaat toe, reepjes puntpaprika, wat limoensap, de guacamole, gesneden koriander, reepjes ananas, lente-ui en optioneel wat jalapeno schijfjes. Genieten maar!

6) Eetsmakelijk!

Heerlijk met een glas Fat Baron Riserva White (https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-reserva-white?_pos=10&_psq=chardonn&_ss=e&_v=1.0) van De Bigondier.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.