



# Taco's

52 TACO RECEPTEN VOOR DE HORECA





Alle producten van Smoky Mountains zijn eenvoudig te gebruiken, maar hebben die unieke Amerikaanse smaak en kwaliteit.



De high-end barbecue sausen van Lillie's Q (Chicago) winnen elk jaar de Amerikaanse BBQ wedstrijden en worden veel gebruikt door internationale chefs.



Het originele buffalo wing recept van de familie Bellissimo uit Buffalo, NY.

**Piñata**

De Amerikaanse Cheddar Cheese Sauces van Pinata worden geproduceerd in Winsconsin, speciaal voor de horeca.

*Chef Paul Prudhomme's*  
**MAGIC Seasoning Blends**

De wereldberoemde en unieke kruiden van Chef Paul Prudhomme worden geproduceerd in New Orleans, Louisiana.

**Eddy's**



De authentieke BBQ sausen van Eddy's zijn zoetig en lekker dik, naar authentieke Amerikaanse receptuur.

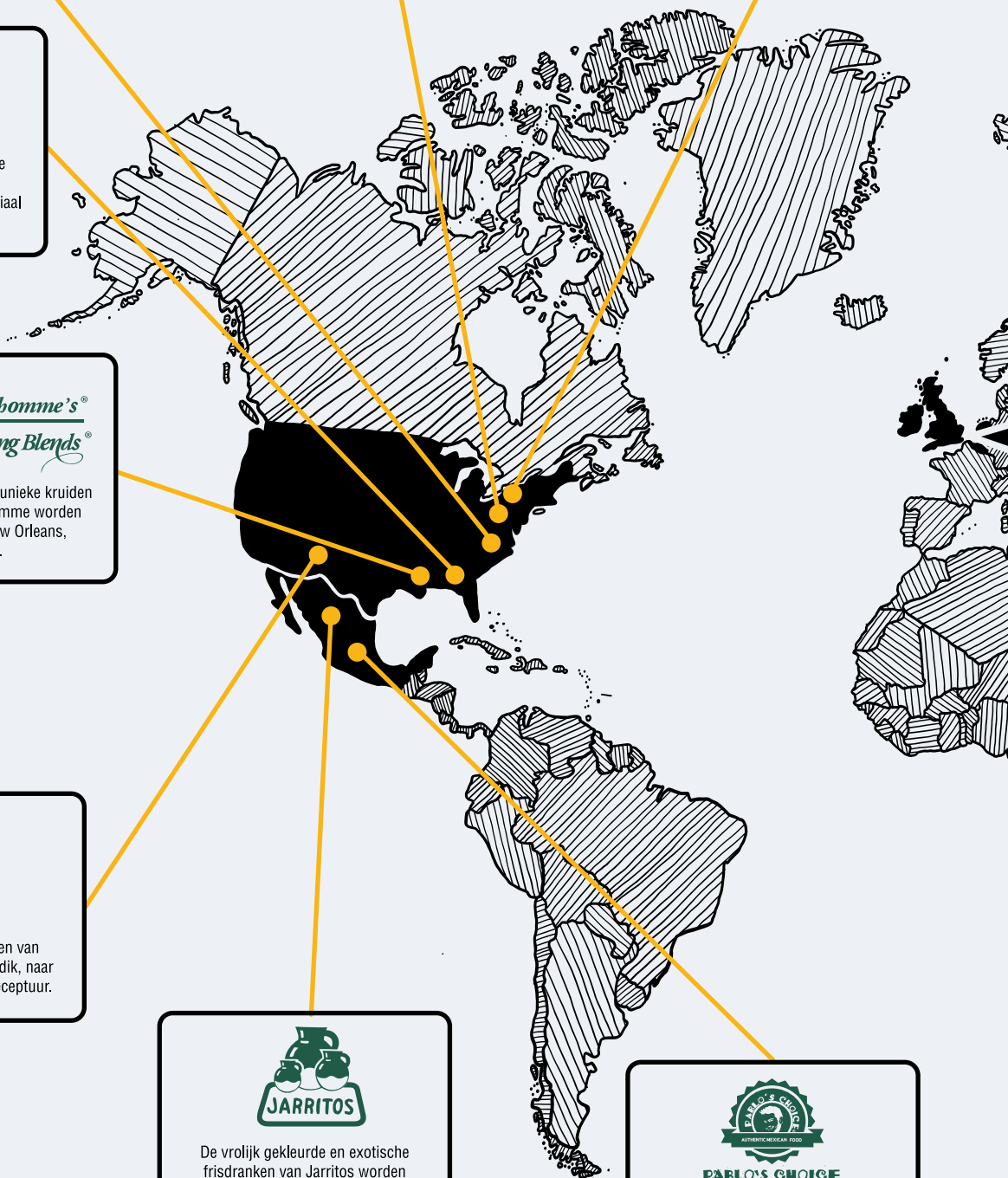


De vrolijk gekleurde en exotische frisdranken van Jarritos worden gemaakt van pure en natuurlijke ingrediënten.



**PABLO'S CHOICE**

De selectie van de verse avocado's voor de puurste Mexicaanse avocadopulp doet onze Mexicaanse vriend Pablo zelf!



## BLANCO NIÑO

De witte en blauwe mais tortillas van Blanco Niño worden in Ierland op authentieke wijze bereid van Mexicaanse mais.

## BATCH 85

Het sous vide gegaarde vlees van Batch 85 wordt in Ierland bereid naar Mexicaanse en Amerikaanse receptuur, speciaal voor de horeca.



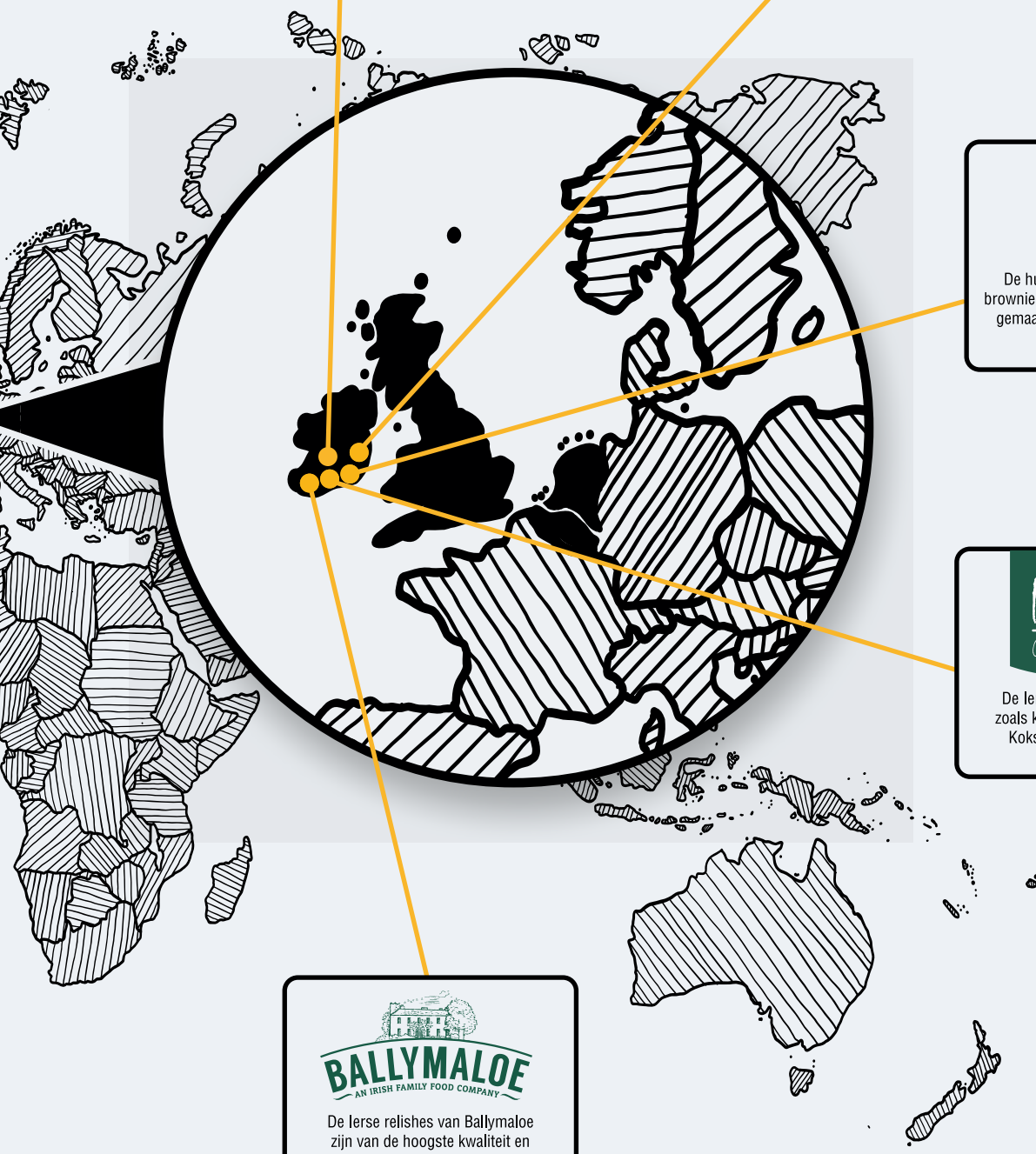
De huisgemaakte cheesecakes en brownies van het Ierse Coolhull worden gemaakt van de melk van hun eigen koeien.



De Ierse kaassaus van Imokilly is zoals koks hem zelf zouden maken. Kokskwaliteit en gemakkelijk in gebruik.



De Ierse relishes van Ballymaloe zijn van de hoogste kwaliteit en verbeteren elke burger, hotdog en taco.



Scan de QR-code voor  
meer Taco inspiratie!



# TACO TUESDAYS

A top-down view of a dark-colored taco bowl. The bowl is filled with a variety of ingredients: sliced avocado, shredded lettuce, corn, beans, and several golden-brown fried items, possibly fish or chicken. A white sauce is drizzled over the top.



Streetfood

*Als je blieft!*

## 52 tacorecepten speciaal voor jou.

In dit boek lees je hoe je in een handomdraai de lekkerste taco's serveert aan jouw gasten.

Misschien denk je: Taco's.... dat is toch alleen voor Mexicaanse restaurants? No way! Kijk om je heen, in steeds meer succesvolle horecabedrijven zie je kwalitatieve en authentieke taco's op het menu staan.

Denk aan 'mini taco's' als exclusief voorgerechtje, een zachte vistaco als hoofdgerecht, een birria taco vanuit de foodtruck of een platte taco voor een walking dinner. Ik zie ze de afgelopen tijd ook steeds vaker op borrelplanken en sharing dishes.

De traditie van de taco is eeuwenoud en de populariteit blijft groeien. In veel Amerikaanse steden is 'Taco Tuesday' een bekend fenomeen, waar

restaurants elke dinsdag een andere geliefde taco aanbieden als lokmiddel voor gasten.

Met succes, want tijdens 'Taco Tuesday' zitten de restaurants helemaal vol. Het is zo'n enorm succes dat er zelfs rechtszaken zijn geweest over wie de eigenaar is van de term 'Taco Tuesday'.

Kortom: Het succes van de taco heeft de Atlantische Oceaan overgestoken. Dat inspireerde ons om een boek te schrijven voor 52 dinsdagen, een heel jaar lang. Of je nu wekelijks wisselt of niet, taco's blijven een gegarandeerd succes!

Daar kun jij nu gemakkelijk van mee profiteren. Veel leesplezier!

*Bart*





9



13



21



25



## BEEF

9. Carne Asade Taco
11. Barbacoa Beef Birria Taco
13. Korean Style Beef Taco
15. Smashburger Taco Classic American
17. Poncho Hardshell Gringo Beef Taco
19. Grilled Lime Steak Taco
21. Crispy Mango Beef Taco
23. Philly Steak Taco
25. Chimichurri Steak Taco
27. Downtown NYC Pastrami Taco
29. Gringo Quesotaco
31. Frijoles Refritos & Beef Taco
33. Poblano & Beef Taco
35. Beef'n Kimchi Taco
37. Short Rib Taco



## CHICKEN

39. Cheesy Crispy Chicken Taco
41. Elote Taco with Chicken
43. Grilled Chicken Streetfood Taco
45. Jamaican Chicken Taco
47. Classy Chicken Tinga Taco
49. Oven Roasted Pulled Chicken Taco
51. Spicy Chicken Taco
53. Buffalo Chicken Taco
55. French Taco



## PORK

57. Pablo's Chicharrón Taco
59. Pulled Pork Carnitas Taco
61. Southwest Chili Taco
63. Pulled Pork BBQ Taco



- 65. Crispy Pork Taco
- 67. A bite with Al Pastor
- 69. Mojo Pork Taco

**SEAFOOD**

- 71. Spicy Salmon Taco
- 73. Crab Lime Taco
- 75. Grilled Fish Taco
- 77. Cuban Fish Taco
- 79. Arno's Tuna Taco
- 81. Baja Fish Taco
- 83. Cajun Shrimp Taco
- 85. Thai Shrimp Taco
- 87. Shrimp Quesotaco

**VEGGIE**

- 89. Vegan Chipotle Taco
- 91. Pepita Black Bean Taco
- 93. Vegan Beef Taco
- 95. Sticky Harissa Taco
- 97. Veggie Quesotaco
- 99. Pulled Mushroom Taco
- 101. Sweet Taters Taco
- 103. Crispy Cauliflower Taco
- 105. Macho Nacho Taco

**SWEET**

- 107. Sweet Birria Taco
- 109. Mimi's Homemade Apple Taco
- 111. Arno's Sweet Dreams

# Carne Asada Taco



*Comida de  
la calle  
con  
Tortillas*

LANC  
NINCO  
AUTHENTIC TORTILLAS

ACAPULCO, MEXICO, MEX.

Periodico

ACAPULCO

5 CENTAVOS

Que  
Real





# Carne Asada Taco

Eén van de smaakvolste taco's ter wereld, gevuld met zacht vlees dat heerlijk gemarineerd is. We hebben het natuurlijk over de Carne Asada. Een klassieker onder de taco's.

## Ingrediënten

- ✓ LA631 Corn Tortillas 4"/10cm - Blanco Niño
- ✓ LA933 Philly Steak Strips (beef)
- ✓ LA140D Mexican Green Sauce, Salsa Verde
- ✓ Marinade: koriander, chipotle peper, Adobo saus, sjalotten, knoflook, limoenrasp en -sap, sinaasappelrasp en -sap, olie, komijn
- ✓ Ui
- ✓ Koriander
- ✓ Witte kaas
- ✓ Radijs

### Wat is Carne Asada?

Gebruik Google Translate en je leert dat Carne Asada gewoon gegrild vlees is. Maar die vertaling doet dit authentieke Mexicaanse gerecht echt tekort. Want ja, Carne Asada is gegrild vlees, maar niet elk gegrild vlees is Carne Asada. Het is de marinade die dit Mexicaanse rundvleesgerecht zo bijzonder maakt.

Je gebruikt het mooiere rundvlees voor de Carne Asada. Vlees dat lekker sappig en zacht blijft. Denk hierbij aan een bavette of zelfs steak. Wij raden voor de horeca de Philly Steak Strips aan. Deze zijn makkelijk in gebruik, vergevingsgezind en ze blijven mooi zacht.

### Recept Carne Asada Taco

Zoals we al zeiden begint deze taco bij de marinade. Meng de ingrediënten voor de marinade en leg de steakstrips erin. Krijg je een bestelling binnen, dan leg je de Steak Strips op de grill of plaat.

Pak de Corn Tortilla, vul deze met de gegrilde Steak Strips en top de taco af met de ui, koriander, witte kaas en radijs.

Heerlijk met salsa verde on the side. Een plaatje om te zien en heerlijk om te eten.

# Barbacoa Beef Birria Tacos



# Barbacoa Beef Birria Taco

De Birria Taco; volgens velen de lekkerste taco die er bestaat. Of je deze taco met kip, rund of varkensvlees maakt is om het even. Het is zo lekker. Zacht van binnen, lekker warm, een smaakexplosie en een crunch aan de buitenkant. Maak ons maar wakker voor deze Birria Taco!

## Ingrediënten

- ✔ LA632 Corn Tortillas 6"/15cm – Blanco Niño
- ✔ LA925 Pulled Beef Barbacoa - Batch 85
- ✔ LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA1000 Mexicaanse Kaasmix - Smoky Mountains
- ✔ Vettige rundvleesbouillon van bijvoorbeeld een schenkel of stoofvlees

### Wat is een Birria Taco en waarom zijn ze zo lekker?

Birria Taco's zijn uitgevonden in Tijuana, Mexico. Het is een combinatie van een stoofpotje - Birria genaamd - en taco's. Maar een Birria Taco is niet zomaar een met stoofvlees gevulde taco. Bij een Birria Taco doop je de tortilla namelijk in een smakelijke en een beetje vette bouillon van de stoofpot.

Dan leg je de tortilla op de bakplaat en bestrooi je het met een Mexicaanse kaasmix en het vlees van de stoofpot. Vouw het dubbel en bak nog even op de plaat. Het resultaat is precies wat een Birria Taco zo speciaal maakt: een smaakexplosie met een zachte kern en krokante buitenkant. On-weer-staan-baar!

### Recept Barbacoa Beef Birria Taco

Heb je weinig koks, maar wil je toch de lekkerste taco verkopen? Geen probleem! Maak een vette bouillon van bijvoorbeeld schenkel. Haal de Blanco Niño maistortilla er doorheen en leg de natte tortilla op de warme bakplaat. Bestrooi met de Mexicaanse Kaasmix en de Fajita Magic van Paul Prudhomme. Leg op één helft wat warme Pulled Beef Barbacoa en vouw de tortilla dicht. Bak de taco aan beide zijdes, zodat de buitenkant knapperig wordt en de kaas aan de binnenkant lekker smelt. Serveer wat van de bouillon bij de taco, zodat je gasten erin kunnen dippen.

Het resultaat is precies wat een Birria Taco zo speciaal maakt: een smaakexplosie met een zachte kern en krokante buitenkant. On-weer-staan-baar lekker!

# *Korean Style Beef Taco*



# Korean Style Beef Taco

Een beetje uit Mexico en een beetje uit Korea. En vooral dat laatste is helemaal hot en happening. Van K-pop tot Koreaanse Netflix-series. Een Korean Styled Beef Taco past daar goed bij. En de combinatie van smaken is echt zo bijzonder.

## Ingrediënten

- ✓ LA500 Tarwe Tortilla van 16cm - Pablo's Choice
- ✓ LA933 Philly Steak Strips (beef) - LA Streetfood
- ✓ LA751 Guacamole UHP zakken - Pablo's Choice
- ✓ Marinade: sesamolie, knoflook, gember, bruine suiker, zwarte peper, beetje water
- ✓ Tacosaus: 1 deel zure room, 1 deel LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains, verse knoflook naar smaak, half deel sriracha saus en limoensap naar smaak
- ✓ Fijngesneden rode kool
- ✓ Koriander

### Recept Korean Style Beef Taco

Deze taco kun je op twee manieren maken: met een mooi groot stuk vlees wat je marineert of met de Steak Strips van LA Streetfood. Wij hebben gekozen voor de Steak Strips, simpelweg omdat ze makkelijk werken: je legt ze vanuit de vriezer rechtstreeks op de plaat. Dit werkt snel en voorkomt verspilling. Je pakt alleen wat je nodig hebt, meer niet.

Voeg de marinade op het laatste moment toe aan het vlees op de plaat. Doordat de marinade is gemaakt met flink wat suiker, zal deze iets indikken en karamelliseren. De marinade komt hierdoor als een soort glaze op het vlees te zitten.

De opmaak van deze taco is simpel. Je belegt de tarwe tortilla met wat rode kool, guacamole en de gebakken steakstrips. Top af met je zelfgemaakte tacosaus en wat koriander.

# Smashburger Taco Classic American



**NEW YORK HERALD**  
New York, N.Y., Wednesday, September 04, 1957

**EARLY DAYS AND THE JOHN MCGRAW ERA**

**IT'S OFF GO TO SA**

NEW YORK, September 04. The voted today to move the team's base. The announcement was made by Ho who said the vote was 8-1. The transfer may be approved by War League, upon formal application by the Gran

**Bob's Big Boy**  
Home of  
**The Big Boy**  
The original  
double deck



# Smashburger Taco Classic American

Is het een hamburger? Is het een taco? Nee! Het is een Smashburger Taco. De TikTok-hit onder de taco's en daarmee ongekend populair onder jouw jongere publiek. Maar niet alleen bij hen hoor, want deze burger, eh... taco met een hamburger erop is bizar goed van smaak.

## Ingrediënten

- ✔ LA500 Tarwe Tortilla van 16cm - Pablo's Choice
- ✔ LA884 Fresh Burger 112×70 gr - LA Streetfood
- ✔ LA493 Burger Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA78 American Mustard - Smoky Mountains
- ✔ LA76 Sweet Pickle Relish - Smoky Mountains
- ✔ LA1010 Echte Ierse Cheddar kaasplakken - Smoky Mountains
- ✔ LA1925 Original Relish Deli - Ballymaloe
- ✔ Fijngesneden sla en rode ui

### Hippe taco voor grote groepen

Maar voordat we je vertellen hoe je deze taco maakt, leggen we nog even uit wat een smashburger is. Als je een hamburger bakt, is hij lekker omdat hij zo'n krokant korstje heeft. De smaak daarvan is voor bijna iedereen onweerstaanbaar.

Een smashburger is een op de plaat platgedrukte burger die bijna helemaal bestaat uit dat lekkere korstje zonder in te leveren aan juicy-ness. Een Smashburger Taco is - zoals de naam al zegt - zo'n onmiskenbaar lekkere burger, maar dan op een taco.

### Recept Smashburger Taco Classic American

Pak een tortilla en leg de rauwe burger erop. Druk deze vervolgens plat, zodat de hele tortilla gelijkmatig bedekt is met het rauwe vlees. Bestrooi het vlees met de Burger Magic kruiden van Paul Prudhomme en leg de tortilla met de vleeszijde op de bakplaat. Laat 'm liggen totdat je zeker weet dat het vlees een goed korstje heeft. Draai de tortilla in zijn geheel om en laat even liggen op de plaat. Een plakje cheddar kaas erop, van de plaat halen en verder opmaken. Met de classic burger combinatie van American Mustard, Sweet Pickle Relish en de Original Relish van Ballymaloe. Maak het af door wat sla en rode uit toe te voegen. Good to go.



*Poncho  
Hardshell  
Gringo Beef  
Taco*







# Poncho Hardshell Gringo Beef Taco

We loooooooove hardshell taco's. Niet de authentieke Mexicaanse taco's, maar in Amerika zijn ze super populair. Bovendien fotogeniek en dus instagrammable. En dit taco met gehakt-recept (met echte Taco Beef) is de perfecte taco voor een drukke avond bij jou in de zaak!

## Ingrediënten

- ✔ LA201 Taco Shells - LA Streetfood
- ✔ LA929 Taco Beef - Batch 85
- ✔ LA1000 Mexicaanse Kaasmix (Cheddar & Gouda) 2kg - Smoky Mountains
- ✔ LA135 Salsa Picante Medium - Smoky Mountains
- ✔ Witte Kaas
- ✔ Avocado

### Wat is een goede vulling voor hard shell taco's?

Hardshell taco's zijn makkelijk: je hoeft deze harde tacoschelp alleen maar te vullen. Het is een Amerikaans product dat gek genoeg de meest iconische, maar ook minst traditionele taco is. En - leuk om te weten - het is zo lekker dat de Mexicanen ze inmiddels ook gewoon eten. In Amerika en Mexico vullen ze de hardshell taco's meestal met Taco Beef. Dat is ground beef en hoewel het misschien lijkt op het gehakt dat we hier hebben, is het compleet anders. Onze Taco Beef is gemaakt van lers rundvlees en is vervolgens helemaal fijn gehakt met messen.

### Recept Poncho Hardshell Gringo Beef Taco

Vul de taco met warme Taco Beef. Doe er een beetje Mexicaanse Kaasmix over en leg de taco in de oven, zodat de kaas lekker smelt. Opmaken met wat Salsa Picante, witte kaas en wat stukjes avocado.

Deze taco is door zijn bereidingsgemak heel handig voor grotere groepen. Omdat de taco even in de oven gaat, is hij daardoor extra warm bij uitgifte. Hierdoor is het tijdens een drukke avond niet zo heel erg als de taco wat langer op het luik blijft staan en zal de hele groep na het uitserveren nog een lekkere warme taco hebben.





*Grilled Lime  
Steak Tacos*



# Grilled Lime Steak Taco

Steak taco's zijn instant luxury. Serveer je steak taco's aan je gasten, dan ben je meteen onderscheidend bezig. Want je laat zien dat je weet wat je doet. En steak taco's zijn perfect om met verschillende toppings er een eigen draai aan te geven.

## Ingrediënten

- ✓ LA500 5"/15 cm tarwetortilla - Pablo's Choice
- ✓ LA933 Philly Steak Strips - LA Streetfood
- ✓ LA410 Meat Magic - Paul Prudhomme
- ✓ LA751 Guacamole 94% UHP Authentic - Pablo's Choice
- ✓ LA140D Mexican Green Sauce (salsa verde) - LA Streetfood
- ✓ Limoensap, verse rode ui, witte kaas en verse koriander

### Recept Grilled Lime Steak Taco

Wist je dat taco's met biefstuk van de grill enorm populair zijn? Als je van vlees houdt, vind je deze taco met beef ook lekker. En door te werken met de Steak Strips van LA Streetfood – wij vinden dit de beste steak voor taco's - kun je je op een makkelijke manier onderscheiden. En de bereiding van deze Steak Taco is ook nog eens simpel, wat wil je nog meer?

De Steak Strips zijn zacht, waardoor je gemakkelijk uit de vriezer haalt wat je nodig hebt. Leg deze meteen op de plaat of in de pan. Voeg wat Meat

Magic kruiden van Paul Prudhomme toe, welke net wat meer diepgang geven aan de steak. Bak de tarwetortilla kort in de pan, op de plaat of op de grill. Smeer de tortilla in met de pure guacamole pulp van Pablo's Choice. Leg de gebakken Steak Strips erop en besprenkel ze met wat verse limoensap. Top af met de rode ui, witte kaas, koriander en salsa verde.

In 'no time' serveer je de Grilled Lime Steak Taco uit. De luxe van steak, maar wel gemak in je keuken.

Love it!

# Crispy Mango Beef Taco





# Crispy Mango Beef Taco

Een hap van een taco kan als een verrassende smaakexplosie voelen. Zeker als je contrasterende smaken combineert! Zoals de volle grill- en vleessmaak van de Ierse Pulled Beef met de zoete, pittige Tropical Mango Relish van Ballymaloe. Een echte winnaar waar jouw gasten voor terugkomen!

## Ingrediënten

- ✓ LA925 Pulled Beef Barbacoa - Batch 85
- ✓ LA135 Salsa Picante - Smoky Mountains
- ✓ LA1924 Tropical Mango Relish - Ballymaloe
- ✓ LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✓ LA631 Corn Tortillas 4"/10cm - Blanco Niño
- ✓ LA1523 Taco Shell Frituurkorf - LA Streetfood
- ✓ Rode ui en gegrilde ananas

### Recept Crispy Mango Beef Taco

Voor deze mini Crispy Taco maak je zelf een hardshell taco van een kleine maistortilla. Dit doe je door het te frituren in de Taco Shell Mini Frituurkorf. Dat kun je -net als bij tostada's- makkelijk vooraf doen. Eenmaal gefrituurd zijn ze in een trommel een aantal dagen lekker krokant. Bij een bestelling vul je de kleine hardshell met Pulled Beef Barbacoa, rode ui, de ananas en de sauzen. Dat is het, meer niet.

Precies dat maakt deze taco perfect voor drukke zomerse dagen, als je terras bomvol zit. Als fingerfood, voor op een plank, maar ook als voorgerechtje.

Kijk hier voor handige Taco Tools





# Philly Steak Taco

Kun je van de populairste en meest gegeten Amerikaanse broodjes ook een taco maken? Jazeker! Sterker nog, het is een super lekkere taco die door het gebruik van Steak Strips niet alleen makkelijk te bereiden is, maar ook een luxe uitstraling heeft. We love steak!

## Ingrediënten

- ✔ LA504 Flour Tortilla 5"/12cm - Pablo's Choice
- ✔ LA933 Philly Steak strips (Beef) - LA Streetfood
- ✔ LA493 Burger Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA195 Caramelized Onions - LA Streetfood
- ✔ LA155 Cheddar Cheese Sauce - Piñata
- ✔ LA133 Chunky Salsa Medium - Pablo's Choice

### Recept Philly Steak Taco

Als je denkt aan steak met warme kaassaus en zoete gekarameliseerde ui... dan loopt het water je in de mond, toch?

De steakstrips leg je vanuit de vriezer met een beetje olie op de plaat. Dit heeft twee voordelen:

1. Je pakt wat je gebruikt en hebt weinig verspilling
2. Bevroren op de plaat, waardoor het altijd voedselveilig is

Op het laatste moment strooi je de Burger Magic kruiden van Paul Prudhomme eroverheen en voeg je de gekarameliseerde ui toe. Dan schep je het op je tortilla en doe je de warme kaassaus erop. Een beetje Chunky Salsa erbij en serveren maar.

Wil je een grotere taco serveren, bijvoorbeeld als lunchgerecht? Kies dan voor de LA500 Pablo's Choice Flour Tortilla van 16 cm en voeg fijngesneden sla of rode kool toe. Dit geeft een frisse smaak en maakt je taco meteen wat voller.

# Chimichurri Steak Taco





# Chimichurri Steak Taco

Iedereen die weleens in Los Angeles, New Orleans of Chicago is geweest, weet fusion streetfood te waarderen. De Argentijnse en Uruguayaanse chimichurri doet het geweldig op gebakken Steak Strips en warme en zachte maistortilla's. Awesome!

## Ingrediënten

- ✔ LA500 Flour Tortilla 6"/16 cm - Pablo's Choice
- ✔ LA933 Philly Steak Strips (beef) - LA Streetfood
- ✔ LA751 Guacamole UHP zak - Pablo's Choice
- ✔ LA77 Smoky hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✔ Chimichurri saus
- ✔ Limoen

Chimichurri, de groene Argentijnse saus die op elk stukje beef onmisbaar is. Misschien lijkt dit een beetje overdreven, maar voor een Argentinian Styled Beef Taco is het echt wel een musthave. Die wil je niet zonder deze saus.

Echt Argentijns is deze saus niet, want het was een Ier - Jimmy McCurry genaamd - die hem bedacht. En dat moet als een lopend vuurtje rond zijn gegaan. Want als je zijn naam door 100 Argentijnen uit laat spreken kom je vanzelf bij Chimichurri toch?

### Recept Chimichurri Steak Taco

Wij gebruiken voor deze taco de Steak Strips van LA Streetfood. Deze hebben als voordeel dat je niet meer pakt dan je gebruikt. En ze gaan bevroren op de plaat. Niet alleen blijven ze daardoor lekker zacht en is het voedselveilig. Het werkt ook snel, want je hoeft niets te ontdooien. Bij bestelling leg je de Steak Strips meteen op de plaat. Wij kozen voor een tarwetortilla die we -terwijl de steak op de plaat ligt- insmeren met guacamole. Kies je voor de mooie maistortilla's van Blanco Niño? Dan gaan die ook eerst even op de plaat.

Leg het zachte vlees op de, met guacamole ingesmeerde, tortilla. Top af met wat chimichurri en Smoky Hemp Sauce. Garneer met een limoentje en klaar is je prachtige taco!

# Downtown NYC Pastrami Taco





# Downtown NYC Pastrami Taco

Een taco met pastrami? Is dat een ding? Ja natuurlijk. Keukens mixen en matchen is 'what makes the culinary world go round'. En als pastrami op een broodje kan, kan het zeker ook op een tarwetortilla.

## Ingrediënten

- ✓ LA500 Flour Tortilla 6"/16 cm - Pablo's Choice
- ✓ LA922 New York Beef Pastrami - Batch 85
- ✓ LA76 Sweet Pickle Relish - Smoky Mountains
- ✓ LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✓ Mosterdzaadjes
- ✓ Fijngesneden rode kool

Deze New York Style taco wordt bijna net zo gemaakt als een pastrami sandwich in een NY Deli. Toen we het voor 't eerst aten in Manhattan, waren we direct enthousiast. Een mooie taco voor een catering of op een borrelplank.

De bereiding is ongekend simpel en door de mooie kleurencombinatie van de rode kool met die van de pastrami is het een taco die echt opvalt.

### Recept Downtown NYC Pastrami Taco

Je bakt de tarwetortilla kort in de pan, op de plaat of op de grill. Leg hier wat fijngesneden rode kool op. Dan een mooie hoeveelheid pastrami en aftoppen met de Smoky Hemp Sauce, Sweet Pickle Relish en wat mosterdzaadjes.

Dit is een koude taco, perfect voor lunches, walking diners of catering!

Wil je hem warm serveren? Geen probleem. Bak de pastrami kort op je bakplaat of pan, en geniet van de vrijgekomen smaken.

# Gringo Quesotaco



# Gringo Quesotaco

Een taco voor als je er zin in hebt. Als je hem nodig hebt. De taco waarvan je nog niet wist dat je hem wilde, maar wij gelukkig al wel. De Gringo Quesotaco. Een easy to make klassieker met ground beef en gesmolten kaas. Warm, zacht van binnen en met een kleine crunch als je erin bijt.

## Ingrediënten

- ✓ LA504 Flour Tortilla 5"/12cm - Pablo's Choice
- ✓ LA929 Taco Beef - Batch 85
- ✓ LA1000 Mexicaanse Kaasmix (Cheddar & Gouda) - Smoky Mountains
- ✓ LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✓ LA1927 Pepper relish (dip) - Ballymaloe
- ✓ LA751 Guacamole UHP (dip) - Pablo's Choice

### Wat is een Quesotaco?

Zoals je bij onze recepten vast wel ziet: er zijn heel veel verschillende soorten taco's. Zoals softshell- en hardshell taco's, beef taco's, fish taco's...noem maar op. Maar we gaan nu een Quesotaco maken.

Je zult ontdekken dat het maken van een Quesotaco onverwacht simpel is. Met van die kleine tortilla's is dit een perfecte taco voor een groot gezelschap, op een festival of vanuit je foodtruck.

Maar met de sharing- en borrelplanken trend van nu is dit ook zeker een tacootje die je moet kunnen maken.

### Recept Gringo Quesotaco

Leg de kaas (wij gebruiken de MexMix Kaasmix) op de hete plaat of teflon pan. Even warm laten worden en bestrooien met de Fajita Magic.

Dan leg je de tortilla erop. Met een vegende beweging haal je de tortilla van de plaat.

Je zal zien dat de kaas er aan blijft zitten.

Dan schep je de warme Taco Beef erop en vouw je de taco dicht. Nog even op de plaat en serveren maar met de Guacamole en Pepper Relish.

*Frijoles  
Refritos  
Beef Taco*



# Frijoles Refritos & Beef Taco

Een heerlijke taco met de klassieke frijoles refritos oftewel refried beans. Deze taco is rijk, smaakvol en vullend. Het is de taco die jou op een koude winteravond net zo gelukkig maakt als op een warme zomerdag. Wij maakten hem met steak, een lekkere chunky salsa en een Mexicaanse salsa verde.

## Ingrediënten

- ✔ LA500 Flour Tortilla 6"/16 cm - Pablo's Choice
- ✔ LA926 Frijoles Black Beans - Batch 85
- ✔ LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA933 Philly Steak Strips (beef) - LA Streetfood
- ✔ LA133 Chunky Salsa - Pablo's choice
- ✔ LA140D Mexican Green Sauce (salsa verde) - LA Streetfood
- ✔ LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✔ Gesnipperde ui
- ✔ Verse rode peper

Eerst de frijoles refritos. Bak gesnipperde ui in olie of -nog authentieker- reuzel. Voeg de zwarte bonen toe met de Fajita Magic. Bak alles samen en stamp de bonen stuk met een garde of stamper.

Wil je een mooie gladde substantie?

Gebruik dan een keukenmachine of staafmixer en voeg wat bouillon toe.

### Recept Frijoles Refritos & Beef Taco

Bij een bestelling pak je de Steak Strips en legt deze samen met de ui op de plaat. Je bakt de tarwetortilla kort in de pan, op de plaat of op de

grill. Dan besmeer je de tortilla met de warme refried beans en pak je de gesneden rode peper. Deze gaat een flinke bite aan je gerecht geven. Leg ze bij de ui en de steak op de plaat en meng ze even.

Schep alles op de tortilla, toppen met de Chunky Salsa en Smoky Hemp Sauce. De Mexican Green Sauce serveer je apart, maar je zult zien dat het bakje helemaal op gaat.

Je hebt een pracht van een klassieke taco.



*Poblanos  
Beef Tacos*



# Poblano & Beef Taco

Let's talk poblano! Onze favoriet: de Poblano & Beef Taco. In deze heerlijke taco gebruiken we het liefst geroosterde Poblano-pepers. Dat zijn milde, donkergroene chilipepers met een rijke, rokerige smaak. Kun je hier niet aan komen, probeer dan de grote Turkse puntpaprika's eens. Een poblano taco kun je vullen met verschillende vullingen. Zoals bonen, groente of zoals wij doen... met Taco Beef. Makkelijk om te maken, heerlijk van smaak en absoluut onderscheidend.

## Ingrediënten

- ✔ LA632 Soft Corn Tortillas 6"/15 cm - Blanco Niño
- ✔ LA929 Taco Beef - Batch 85
- ✔ LA440 BBQ Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA133 Chunky Salsa - Pablo's Choice
- ✔ LA1000 Mexicaanse Kaasmix (Cheddar & Gouda) - Smoky Mountains
- ✔ LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✔ Grote groene verse Poblano pepers

### Bereiding Poblano & Beef Taco

Rooster de poblano-pepers onder de grill of in de grillpan, totdat de schil zwart wordt en blaren vertoont. Draai ze regelmatig, zodat alle kanten gelijkmatig roosteren. Leg ze in een afgesloten plastic zak en laat ze 10-15 minuten doorstomen om de schil los te maken.

Verwijder de schil, zaadjes en de steel van de peper, en snijd de geroosterde poblano-pepers in reepjes. Breng extra op smaak met de Paul Prudhomme BBQ-kruiden. Verwarm je maïstortilla kort op de plaat zodat deze elastisch wordt.

Vul elke tortilla met de Taco Beef en de poblano-pepers. Toppen met wat Mexicaanse kaasmix, chunky salsa en een streepje Smoky Hemp Sauce of zure room.

Je kunt deze taco's mooi serveren met wat extra's on the side, zoals avocado en wat ui. Voor een extra bite voeg je wat jalapeños toe, zodat je gasten deze -toch al lekkere- taco helemaal naar smaak kunnen maken.

Heb je een grote groep? Maak er dan quesotaco's van en serveer ze op een grote schaal met een bakje LA751 guacamole in het midden.

# Beef 'n Kimchi Tacos



# Beef 'n Kimchi Taco

Koreaanse taco's zijn ontstaan in de kleurrijke Streetfood Trucks van Los Angeles. Verse Mexicaanse tortilla's met Koreaans vlees en groentes zoals Kimchi. Het klinkt bijzonder, maar het smaakt echt logisch! Tegenwoordig kun je Korean Taco's in elke grote Amerikaanse stad eten en zijn de rijen bij deze foodtrucks vaak enorm lang. Mocht je ooit twifelen, sluit dan absoluut aan in de rij. Het is echt de moeite waard!

## Ingrediënten

- ✔ LA504 Tarwe Tortilla 5"/12 cm - Pablo's Choice
- ✔ LA933 Philly Steak Strips (beef) - LA Streetfood
- ✔ Pepper Mayonaise:
  - LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains,
  - LA1927 Pepper Relish - Ballymaloe
- ✔ Marinade: 2 delen Bruine suiker, 2 delen Soja Sauce, 2 delen Olijfolie, 1 deel Sesame Oil, beetje Rode peper vlokken, beetje verse gember
- ✔ Toppings: Verse koriander en sesamzaadjes
- ✔ Kimchi

Tijdens de voorbereidingen meng je alle ingrediënten voor de marinade. Ook maak je de Pepper Mayonaise met de Smoky Hemp Sauce en de Pepper Relish.

Als je de bestelling krijgt, bak je de Philly Steak Strips in een hete gietijzeren pan.

Wanneer beide kanten van het vlees gebakken zijn, voeg je de marinade toe en bak je het geheel nog even 2 minuutjes door.

Op dat moment maak je ook de Kimchi warm. Je bakt de tarwetortilla kort in de pan, op de plaat of op de grill. Daarna vul je 'm met de warme, gemarineerde Steak Strips. Daar bovenop leg je wat kimchi. Tenslotte top je de taco af met de Pepper Mayonaise, koriander en sesamzaadjes.

# Short Rib Taco



IT'S OFFICIAL -- GIANTS  
GO TO SAN FRANCISCO



"you mean i've slept

Way to New York?"

World's most experienced Airline

# Short Rib Taco

Short ribs op een taco! Dat is pas lekker mals. Deze runderribs zijn zacht en rijk van smaak. Met ons team sluiten we vaak de week af bij een Mexicaanse Cantina in Deventer: El Popo. Veel Mexicaanse biertjes en lekkere taco's. De kok van dit restaurant gaf ons dit recept.

## Ingrediënten

- ✔ LA631 Corn Tortilla Blanco Niño 4"/10cm - Blanco Niño
- ✔ Shortribs vers, vliesje verwijderd
- ✔ Marinade: Limoensap van 2 limoenen, Sinaasappelsap van 2 sinaasappels, Knoflook 5 teentjes, Fijngehakte verse koriander 1 handje, LA440 BBQ Magic - Paul Prudhomme 4 eetlepels, Komijn halve eetlepel, LA121D Chipotle Pepper - LA Streetfood 1 eetlepel en Honing 3 eetlepels
- ✔ LA187 Carolina BBQ - Lillie's Q
- ✔ Toppings: LA751 Guacamole UHP zakken - Pablo's Choice en LA133 Chunky Salsa Medium - Pablo's Choice

Short ribs – oftewel runderribs - zijn lekker op een taco vanwege hun rijke smaak, tenderness en veelzijdigheid. Short ribs - met zijn zachte structuur - zijn een heerlijke, warme vulling voor een maistortilla en al helemaal als je het afmaakt met mooie toppings.

### Bereiding Short Rib Taco

Marineer de short ribs een nacht van tevoren. Bereid de ribs op een manier die bij jouw restaurant past. Dit kan zijn met een ovenprogramma, droog

op de BBQ of zelfs in de hotpot. Wil je de ribs koken als onderdeel van jouw bereidingswijze, breng dan het water op smaak met de marinade. Zodra de short ribs klaar zijn, verwijder je de botten en trek je het vlees uit elkaar. Giet er wat Carolina BBQ Sauce overheen.

Bij bestelling doen we de maïstortilla even kort op de plaat, hierdoor krijgt hij een betere elasticiteit. Je vult de taco met short ribs en topt hem met de guacamole en een beetje chunky salsa. En genieten maar!

# Cheesy Crispy Chicken Taco



# Cheesy Crispy Chicken Taco

Wat een heerlijke, kleine taco! Heel mooi als sharing gerecht of voor op de borrelplank. Bovendien is dit recept perfect voor Taco Tuesday avonden. De toevoeging van kaas aan de buitenkant van deze knapperige taco zorgt voor een bizar lekkere crunch.

## Ingrediënten

- ✓ LA640 Blue Corn Tortillas 4"/10cm - Blanco Niño
- ✓ LA1000 Mexicaanse Kaasmix (Cheddar & Gouda) 2kg - Smoky Mountains
- ✓ LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✓ LA923 Pulled Chicken Tinga - Batch 85
- ✓ LA121D Chipotle Pepper - LA Streetfood
- ✓ Avocado Tacosaus: LA751 Guacamole UHP zakken - Pablo's Choice, LA116 Sliced Jalapeño pepers - Smoky Mountains, knoflook, koriander, karnemelk, zure room limoensap, peper, zout en koriander.

Goed nieuws! Deze taco is, met een goede mise-en-place, in drie stappen gemaakt. Eigenlijk is het vooral de avocado tacosaus die je vooraf moet maken. En dat is zo gedaan. Je hoeft alleen maar alle ingrediënten te blenden tot een mooie gladde saus. We hebben deze taco met kip een speciale twist gegeven door chipotle aan de Chicken Tinga toe te voegen. De mooie smokey smaak die dat geeft is ongekend.

### Recept Cheesy Crispy Chicken Taco

Waarschijnlijk weet je al hoe je een Quesotaco maakt. Nu maken we hem inside-out. Leg de kaas (wij gebruiken de MexMix Kaasmix) op de

hete plaat of teflon pan. Even warm laten worden en bestrooien met de Fajita Magic. Dan leg je de tortilla erop. Met een vegende beweging haal je de tortilla van de plaat. Je zult zien dat de kaas eraan blijft zitten. Laat dit alles even op de plaat liggen, totdat je merkt dat de kaas krokant begint te worden. Veeg dan de tortilla van de plaat en leg wat Chicken Tinga op de kant zonder kaas. Dichtvouwen en nog even op de plaat leggen zodat de kaas goed krokant wordt.

Serveer met de Avocado Tacosaus om de taco lekker in te dippen.



*Elote Tacos  
with Chicken*



# Elote Taco with Chicken

Ken je dat gevoel? Dat je midden op de dag ineens zin hebt in een maiskolf van de grill? Met een beetje witte kaas erover, wat zoute boter en dan lekker de mais eraf happen? Lekker toch? Alleen zitten wij in de business van taco's en dan vooral Taco Tuesdays. En daarom hebben we het beste van Elote - Mexicaanse maïs van de grill - en taco's samengebracht in dit superlekkere tacorecept.

## Ingrediënten

- ✔ LA500 Tarwetortilla van 16cm - Pablo's Choice
- ✔ LA923 Pulled Chicken Tinga 12x 500gr - Batch 85
- ✔ LA116 Sliced Jalapeño pepers - Smoky Mountains
- ✔ LA197 Jalapeño Pepper Relish - Ballymaloe
- ✔ LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✔ LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✔ Mais, bosui, witte kaas (zoals feta), limoen en koriander

Wist je dat wij de maistortilla's van Blanco Niño de lekkerste tortilla's vinden? Maar net als in dit recept kiezen we toch vaak voor een tarwetortilla. Dat is omdat de tarwe tortilla's beter passen bij sommige ingrediënten en ze eenvoudig in gebruik zijn.

Tarwetortilla's werken makkelijk, blijven lang warm, kunnen een zware vulling goed dragen en drogen minder snel uit. Maar de ene tarwetortilla is de andere niet. Wij kiezen voor de tarwetortilla's van Pablo's Choice omdat ze in tegenstelling tot veel merken hartstikke puur en beter van smaak zijn. Proef het en je snapt het!

### Recept Elote Taco met Kip

Fruit de bosui in boter en voeg peper, zout en de mais toe. Na vier minuten mag dit van het vuur af. Meng het met koriander, witte kaas en Fajita Magic.

Schep de warme Chicken Tinga in een warme tarwetortilla en doe de elote-mais-mix erover. Toppen met Ballymaloe Pepper Relish, Smoky Hemp Sauce en Jalapeños. En uitserveren maar. Lekker met wat limoentjes erbij.



*Grilled Chicken  
Streetfood Tacos*

# Grilled Chicken Streetfood Taco

Niets is zo lekker als een goede snelle streetfood taco. Een echte ‘grab and go’ taco die je typisch bij zo’n streetfood kraampje in Mexico ziet. Die je zo uit de hand eet en die bomvol smaak zit. Wij maakten een taco met kip, getopt met een heerlijke saus en radijsjes voor een extra bite. Mooi om te serveren voor een groep, bijvoorbeeld op een grote schaal bomvol taco’s.

## Ingrediënten

- ✓ LA632 Corn Tortilla 6"/15 cm - Blanco Niño
- ✓ Kippendij
- ✓ Marinade: LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme  
knoflook, limoen en olie
- ✓ Tacosaus: LA751 Guacamole UHP zakken - Pablo's Choice, zure room, koriander, limoenzest en -sap
- ✓ Radijs, ui en koriander

We kozen bij deze taco voor een zelfgemaakte tacosaus uit Puebla (Mexico) en een kippendij die je met een authentieke marinade op smaak brengt. Zo kan je met een goede basis - denk hierbij aan de maistortilla's van Blanco Niño, de smakelijke Fajita Magic van Paul Prudhomme en natuurlijk de pure uit 94% avocado bestaande guacamole van Pablo's Choice - toch een hele eigen draai aan het recept geven. Speel met de marinade: iets pittiger, wat meer zuur of wat meer kruiden en je marinade heeft al een eigen karakter.

### Recept Grilled Chicken Streetfood Taco

We beginnen dit tacorecept met de saus. Je maakt de saus door alle ingrediënten in een foodprocessor te blenden tot een mooie gladde saus. In de koeling is de saus drie dagen houdbaar. Grill de gemarineerde kippendij. Leg vervolgens de maistortilla kort op de plaat. Dit is om ervoor te zorgen dat de elasticiteit toeneemt en hij niet breekt. Niet te lang, want dan droogt hij uit. Als er damp vanaf komt, is je maistortilla klaar. Vul de tortilla met de kip. Doe de tacosaus erover en maak de taco af met wat verse koriander, ui en radijs. Ready to serve!

# *Jamaican Chicken Taco*



# Jamaican Chicken Taco

Een instant hit! Het zoete van Jamaica met de gelaagde smaken uit Azië maakt deze in ananas en soja gemarineerde kiptaco onvergetelijk lekker. Alles zit erin: zoet, zuur en zout. En op een 6 inch tarwetortilla en met de lekkere guacamole is deze taco met kip een lust voor het oog.

## Ingrediënten

- ✓ LA500 6"/15 cm tarwetortilla - Pablo's Choice
- ✓ LA751 Guacamole 94% UHP Authentic - Pablo's Choice
- ✓ LA189 Smoky BBQ Sauce USA - Lillie's Q
- ✓ LA440 BBQ Magic - Paul Prudhomme
- ✓ Kippendijen
- ✓ Dingesneden rode kool
- ✓ Marinade: 50% ananassap, 50% sojasaus, gember en knoflook naar smaak
- ✓ Eventueel verse ananas en limoensap

Dit recept voor deze fusion kip taco is net even anders dan de meeste recepten voor taco's. Dat komt natuurlijk door de Aziatische ingrediënten. Doe de kip als een saté op een stokje en je laat je gasten een beetje zelf hun taco bouwen. Hoe? Simpel: taco op je linkerhand, stukje met kip in de andere. De taco eromheen, beetje knijpen, stokje eruit trekken en eten maar.

Geloof ons, naast de lekkere smaak valt dit ook echt op. Het laat zien dat je de kip zelf gemarineerd hebt en dat je met mooie en verse producten werkt.

### Recept Jamaican Chicken Taco

Door de marinade vraagt deze taco om iets meer mise-en-place. Je zet de kippendijen op spies - gesneden in stukjes - een dag eerder in een marinade van ananassap, sojasaus, gember en knoflook. Bij bestelling leg je één spies per taco op de grill. Bestrooi met BBQ Magic. Je bakt de tarwetortilla kort in de pan, op de plaat of op de grill.

Besmeer de tortilla met guacamole en leg de fijngesneden rode kool erop. De spies erbij, wat limoensap en lekkere Lillies Q Smoky BBQ Sauce erover. Tijd om jouw gasten te laten genieten!

# Classic Chicken Tinga Taco



# Classic Chicken Tinga Taco

Een taco met refried beans, Pulled Chicken Tinga, avocado en jalapeños. Dat is eigenlijk een klassiek lekkere taco en precies om die reden doet hij het altijd goed. Wij maakten het op een maistortilla, omdat die smaak de taco helemaal afmaakt.

## Ingrediënten

- ✓ LA631 Corn Tortilla 4"/10cm - Blanco Niño
- ✓ LA400 Fajita Magic
- ✓ LA926 Frijoles Black Beans - Batch 85
- ✓ LA116 Sliced Jalapeños - Smoky Mountains
- ✓ LA923 Pulled Chicken Tinga - Batch 85
- ✓ Ui gesnipperd en fijngesneden sla
- ✓ Zure room en gebakken mais
- ✓ Avocado (of LA751 Guacamole 94% UHP Authentic Pablo's Choice)

Even over de pulled chicken tinga, we kiezen hier voor de Chicken Tinga van Batch 85. Gemaakt naar een eeuwenoud Mexicaans recept. Urenlang gegaard op lage temperatuur. En ready-to-use: sous vide, pan, au bain-marie, zoals je maar wil. Heel mooi van smaak en makkelijk in gebruik. Veel horecaondernemers die graag zelf hun pulled chicken maken, kiezen er tijdens het drukste seizoen toch voor om een convenience product als deze Chicken Tinga te gebruiken. Omdat het tijd en handjes scheelt. En tijdens de rustige maanden doen ze het dan wel zelf.

### Recept Classic Chicken Tinga Taco

In de mise maak je de Frijoles Refritos. Bak

gesnipperde ui in olie of (nog authentieker) reuzel. Voeg de zwarte bonen toe met de Fajita Magic. Bak alles samen en stamp de bonen stuk met een garde of stamper. Wil je een mooie gladde substantie? Gebruik dan een keukenmachine of staafmixer en voeg wat bouillon toe. De Frijoles kun je per portie opwarmen of in de bain marie leggen. Als hij daar indikt, dan af en toe wat bouillon toevoegen.

Bij een bestelling leg je de maistortilla kort op de plaat. Dan besmeer je het met de warme refried beans en topt hem met de fijngesneden sla, zure room en pulled chicken. Een paar stukjes avocado en wat gebakken mais erop en je hebt een pracht van een taco.



*Oven Roasted  
Pulled Chicken  
Tacos*



# Oven Roasted Pulled Chicken Taco

Deze prachtige taco met kip is misschien wel het mooiste meisje uit de klas! Verschrikkelijk mooi, echt verrassend en heerlijk zomers. En natuurlijk heel erg lekker. Deze kleine taco, gemaakt met een kleine maïstortilla is perfect als barfood, voor sharing of als onderdeel van de betere borrelplank. Een goede taco voor een grote groep, maar ook intiem en perfect om indruk te maken bij je first date.

## Ingrediënten

- ✓ LA640 Blue Corn Tortilla 4"/10cm - Blanco Niño
- ✓ In de oven: LA923 Pulled Chicken Tinga - Batch 85, ananas
- ✓ LA116 Sliced Jalapeños - Smoky Mountains
- ✓ Jalapeñosaus (mengen in blender): LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✓ Rode kool
- ✓ Olie, azijn en water
- ✓ Knoflook, dille, peterselie en bieslook
- ✓ Zout en peper
- ✓ Rode ui
- ✓ Ananas

Voor deze lekkere kiptaco gebruiken we Chicken Tinga uit de oven met ananas. De Chicken Tinga die wij voor dit recept gebruiken is ready-to-use: sous-vide, in de pan, au bain-marie of zoals wij hebben gedaan: onder de grill!

### Recept Oven Roasted Pulled Chicken Taco

Meng de Mexicaanse kip met ananas en leg dit even onder de grill. Zo krijg je lekkere zachte kip die hier en daar krokant is en waar de smaak van de ananas goed is ingetrokken. Bij een bestelling

leg je de maïstortilla kort op de plaat tot er een beetje damp vanaf komt. Door hem te verwarmen verhoog je de elasticiteit. Bestrijk de tortilla met de jalapeñosaus en leg daar de rode kool en ui bovenop. Doe daar vervolgens de warme pulled chicken met ananas bij en je taco is klaar om geserveerd te worden.

Voor een groep is het mooi de taco's op een grote schaal te serveren zodat iedereen zijn taco eraf kan pakken. Met wat lekkere drankjes erbij maakt dit meteen de sfeer.

# Spicy Chicken Tacos



# Spicy Chicken Taco

Een beest van een taco, zo lekker. Hij is op smaak gebracht door de kip te marineren in zoete honing, zoute soja, verwarmende gember en de spice van pepertjes. Maar dat niet alleen. De coleslaw is heerlijk met koriander, azijn, honing en natuurlijk de Smoky Hemp Sauce van Smoky Mountains.

## Ingrediënten

- ✓ LA500 Tarwetortilla van 16cm - Pablo's Choice
- ✓ Marinade: LA410 Meat Magic - Paul Prudhomme sojasaus, honing, chilivlokken en knoflook
- ✓ Coleslaw dressing: LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains, koriander, olijfolie, azijn, beetje sojasaus en een beetje honing.
- ✓ Kippendij
- ✓ Limoen
- ✓ Dun gesneden rode kool en geraspte wortel
- ✓ Avocado

### Recept Spicy Chicken Taco

We gaan eerlijk tegen je zijn. We vinden het een onvergetelijk lekkere taco, maar het is er ook eentje waar je wel even je handen vol aan hebt. Maar dan wel voornamelijk in de mise-en-place. Precies dat maakt dat zelfs deze bewerkelijke taco's zo perfect geschikt voor de horeca zijn. Taco's hoef je alleen maar te vullen en mooi te toppen. En de vulling, die staat vaak al op je te wachten in de koeling of in de bain-marie.

Snijd de kippendij in lange stukken en zet deze een nacht in de marinade in de koeling.

Maak de coleslaw door de geraspte wortels en dun gesneden kool te mengen met de dressing.

Bij een bestelling leg je de kippendij op de grill, verdeel je de coleslaw over de tarwetortilla en leg je de kip hier bovenop.

Aftoppen met wat Smoky Hemp Sauce, stukjes avocado en wat verse kruiden.

Serveren met een stukje limoen on the side.

# Buffalo Chicken Tacos



# Buffalo Chicken Taco

Een Buffalo Chicken Taco is een taco die de gemiddelde Mexicaanse oma waarschijnlijk niet kent. Maar de rest van de wereld wel! Hij is zoooooo lekker. Wat is een Buffalo Chicken Taco? Het is een taco gevuld met kip, die op dezelfde manier op smaak is gebracht als de bekende Buffalo chicken wings.

## Ingrediënten

- ✓ LA504 Tarwe Tortilla 5"/12cm - Pablo's Choice
- ✓ LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✓ LA154 Buffalo Wing saus - Anchor Bar
- ✓ Kippendij
- ✓ Toppings: Ranch dressing, Bosui en Bleekselderij
- ✓ Roomboter
- ✓ Groene kool
- ✓ Fijngesneden wortel en fijngesneden bleekselderij
- ✓ Blauwe kaasdressing
- ✓ Mayonaise
- ✓ Azijn
- ✓ Zout en peper naar smaak

Het spreekt voor zich dat deze taco zijn oorsprong niet in Mexico heeft, maar in de Verenigde Staten, waar Buffalo Chicken Wings een populaire snack zijn. En wij weten zeker dat je met deze snack-taco je gasten ook blij zult maken!

### Bereiding Buffalo Chicken Taco

Snijd de kippendij in stukken en breng deze op smaak met de Fajita Magic. Bak de kip goudbruin en voeg de Buffalo Wing Sauce en wat roomboter toe. Roer alles goed door elkaar en laat de saus enkele minuten sudderen tot de kip volledig bedekt is. Bereid de koolsalade door de groene kool, wortel

en bleekselderij in een kom te mengen. In een aparte kom meng je de blauwe kaasdressing, mayonaise, azijn, zout en peper. Giet het dressingmengsel over de koolsalade en meng alles goed. Verwarm de tarwetortilla kort op de plaat zodat deze lekkerder wordt.

Vul elke tortilla met een portie van de Buffalo Wing chicken en een lepel koolsalade.

Voeg optioneel ranch dressing toe voor extra smaak en garneer met gesneden bosui en bleekselderij.

# French Taco



# French Taco

Wel eens van een French Taco gehoord? Het is één van de grootste hits in Frankrijk en het Midden-Oosten. Ook in Nederland en België zien we steeds meer horecaformules die zich hierop richten. Een French Taco is de fastfood variant van de Mexicaanse keuken. Gemaakt met een grote tortilla, gevuld met kaas, fijngesneden sla, vlees en ... french fries! Vandaar de naam.

## Ingrediënten

- ✔ LA520 Tarwetortilla 12"/30 cm - Pablo's Choice
- ✔ LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA494 French Fry Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA1000 Mexicaanse Kaasmix (Cheddar & Gouda) - Smoky Mountains
- ✔ LA751 Guacamole UHP Authentic - Pablo's Choice
- ✔ LA1927 Pepper Relish - Ballymaloe
- ✔ Kippendij
- ✔ Gebakken frietjes
- ✔ Gesneden ijsbergsla

Door zijn bereidingswijze is de French Taco perfect voor foodtrucks, kleine zaken of als takeaway-gerecht. Maar vergis je niet, het is ook een heel cool streetfood-gerecht om te serveren. Lekker eten met je handen. Perfect gerecht voor Taco Tuesday!

### Bereiding French Taco's

Breng de kip op smaak met de Fajita Magic en grill het. Pak een grote tarwe tortilla, besmeer deze met guacamole en bestrooi dan met de Mexicaanse kaasmix.

Snijd de gebakken kip in de lengte in mooie stukken en leg ze in een rij op het midden van

de tortilla. Hiernaast leg je – ook op een rij – de ijsbergsla. En een rijtje frietjes die op smaak zijn gebracht met de Fry Magic kruiden.

Nog wat Pepper Relish erover en dan kun je de taco opvouwen. Zoals je met een burrito ook doet: eerst de zijkanten naar binnen vouwen en dan oprollen zodat alles goed ingepakt is.

Dit geheel leg je nog even op de grill voor de mooie strepen en wat extra hitte. Wikkel de French Taco in aluminiumfolie en doe er een krantje omheen. Serveer direct op een dienblad of in een mandje.

### Voor de presentatie:

LA1530 Newspaper New York vetvrijpapier

# Pablo's Chicharron Taco



Perio  
LA 1532 - ACAPULCO, MEXICO, MEXICO  
BLANCO  
NINO  
AUTHENTIC TOMATEERIA  
ACAPULCO



# Pablo's Chicharrón Taco

Vraag het de kenner en het water loopt ze in de mond. Maar voor de meeste mensen is een 'taco de chicharrón' iets waar ze nooit eerder van hoorden. Jammer, want het is een heel lekker tacootje. En voor jou als horecaondernemer is het een mooie margepakker. Chicharrón is gebakken varkenszwoerd. Chicharrónes zijn populair in veel Latijns-Amerikaanse landen en ze worden vaak gebruikt als vulling voor verschillende gerechten, zoals taco's.

## Ingrediënten

- ✓ LA631 Soft Corn Tortillas 4"/10 cm - Blanco Niño
- ✓ LA121D Chipotle Pepper - LA Streetfood
- ✓ LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✓ Salsa verde:  
LA751 Guacamole UHP Authentic - Pablo's Choice,
- LA145D Whole Tomatillo - LA Streetfood,  
en fijngehakte uien en koriander
- ✓ 1 kg varkenszwoerd
- ✓ Paprikapoeder

### Bereiding Chicharrón Taco

Snijd het buikspek / varkenszwoerd aan de huidkant in, zodat er inkepingen ontstaan. Leg het vlees in een schaal in de oven op zo'n 180 graden. Na 20 minuten haal je het buikspek uit de oven en snijd je dit in repen. Dan doe je de repen nogmaals 20 minuten in de oven, zodat de reepjes een beetje crunchy worden.

Meng de Fajita Magic (4 el), paprikapoeder (1 tl) en chipotle (1 el). Smeer het buikspek in met deze kruidenpasta en klaar is je chicharrón.

De salsa verde maak je door de guacamole (2 delen) en de hele tomatillos (1 deel) te mengen.

Verwarm je maistortilla kort op de plaat zodat deze elastisch wordt en vul dan de tortilla met de chicharrón. Toppen met salsa verde, een beetje ui en wat koriander. Je maakt het af met een beetje zure room of wat LA131 Mexican Red Sauce.

# Pulled Pork Carnitas Taco



# Pulled Pork Carnitas Taco

Mexicaanse Pulled Pork met een frisse salsa en lekker veel avocado op een maïstortilla. Wat kan je nog beginnen als je zoveel lekkers samenvoegt? Dat is gewoon wat je eten wil, toch? En – goed nieuws – dit Taco Tuesdays recept is snel, makkelijk en bijna helemaal te maken in de mise-en-place!

## Ingrediënten

- ✔ LA631 Corn Tortillas 4"/10cm - Blanco Niño
- ✔ LA924 Pulled Pork Carnitas - Batch 85
- ✔ LA1710 Eddy's Original BBQ saus - Eddy's
- ✔ LA1924 Mango Salsa - Ballymaloe
- ✔ LA758 Spuitzak Guacamole - Pablo's Choice
- ✔ Fijngesneden rode kool
- ✔ Limoen
- ✔ Zure room

Dit is een makkelijke taco die je het hele jaar door kunt serveren. Op een grote of kleine maïstortilla; jouw keuze. Bijvoorbeeld als voorgerecht, bar-bite of voor een sharing platter.

### Bereiding Pulled Pork Carnitas Taco

De bereiding kan haast niet makkelijker. Bij bestelling leg je de maïstortilla even kort op de plaat, totdat er een beetje damp vanaf komt. Door dit te doen zorg je dat de tortilla elastisch wordt en niet breekt.

Dan vul je de taco met de rode kool, de warme carnitas en natuurlijk de BBQ-saus en de Mango Salsa. Leg de taco's tegen elkaar op een bord met wat stukjes limoen, guacamole en zure room erbij. Je kunt het zelfs zo serveren dat je gasten hem helemaal zelf bouwen, máár dan kun je beter tarwe tortilla's gebruiken. Met de Pulled Pork Carnitas in een pannetje, alle toppings in bakjes en spuitflessen. Je gasten creëren zelf hun perfecte taco.

# Southwest Chili Taco



# Southwest Chili Taco

Een ongekend makkelijke taco die gemaakt lijkt te zijn voor drukke dagen met een vol terras. De perfecte Tex Mex Taco voor grote groepen, catering, foodtrucks, festivals of ... natuurlijk Taco Tuesday! En door van dit juweel uit de Tex Mex keuken een quesotaco te maken, heb je echt iets heel lekkers!

## Ingrediënten

- ✓ LA500 Tarwetortilla van 16cm - Pablo's Choice
- ✓ LA924 Pulled Pork Carnitas - Batch 85
- ✓ LA1000 Mexicaanse Kaasmix (Cheddar & Gouda) 2kg
- ✓ LA926 Frijoles Black Beans - Batch 85
- ✓ LA131 Mexican red Sauce - Smoky Mountains
- ✓ LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✓ Maïs en rode paprika

De Southwest Carnitas Chili, dat is waar we deze taco mee vullen. Het is een stoofpot met pulled pork carnitas en heel veel lekkere groenten die de ultieme warme vulling voor taco's vormt.

### Bereiding Southwest Chili Taco

De Southwest Carnitas Chili maak je door een aantal producten samen te voegen: 2 zak Pulled Pork Carnitas, 1 zak Frijoles Black Beans, 1 blik uitgelekte Mexican Red Sauce, enkele eetlepels Fajita Magic en wat maïs en rode paprika voor de kleur. Dit warm je op, laat je een paar minuten op zacht vuur staan en het is klaar voor je taco en andere gerechten.

Je kunt de Southwest Chili per keer opwarmen, maar je kunt deze ook perfect in je bain-marie warm houden. Daarnaast is deze mix ook ideaal voor op je nacho's of als basis voor je stoofpot (chili).

Leg wat Mexicaanse Kaasmix op de plaat. Als deze gesmolten is, veeg je de kaas er met de tortilla van af. Hou de taco in je hand, met de gesmolten kaaskant naar boven. Dan schep je wat van de warme Southwest Carnitas Chili op de tortilla en vouw je hem dicht.

Leg de opgevouwen taco nog even op de plaat. Even laten liggen, andere kant ook. En klaar!

# Pulled Pork BBQ Tacos



# Pulled Pork BBQ Taco

Als we het over taco's hebben, dan hebben we het over Mexicanen. Wist je dat 24% van alle Mexicanen in Amerika wonen? In sommige Amerikaanse steden is Spaans de meest gesproken taal. Dus... wat eten Mexicanen in Amerika? Van alles, want het zijn echte levensgenieters. Maar deze taco hebben we samen met een Mexicaan gegeten in Carolina! En eerlijk? We snappen wel waarom hij voor deze taco koos. Het is een smaakklassieker die het goede van Mexico en de USA samenbrengt.

## Ingrediënten

- ✓ LA500 Tarwetortilla van 16cm - Pablo's Choice
- ✓ LA924 Slow Cooked Pulled Pork Carnitas - Batch 85
- ✓ LA189 Smoky BBQ - Lillie's Q
- ✓ LA1000 Mexicaanse Kaasmix (Cheddar & Gouda) - Smoky Mountains
- ✓ Gesnipperde ui en koriander gemengd

Stel jezelf een nazomerdag voor, met de zon nog op je terras. Gasten willen daar nog van genieten met lekkere drankjes en een grote schaal taco's. Dan is deze taco precies goed: smoky, juicy en met warme gesmolten kaas.

### Bereiding Pulled Pork BBQ Taco

De bereiding kan niet simpeler. Bij bestelling pak je een tarwetortilla en vul je hem met de warme Pulled Pork Carnitas. Wat Mexicaanse Kaasmix erover zodat deze een beetje smelt. Als laatste doe je

er nog een klein beetje Smoky BBQ-Sauce van Lillie's Q overheen, dit is echt de beste BBQ saus voor pulled pork. Aftoppen met fijngesneden ui en -koriander.

Maak deze taco een stuk authentieker door de tarwetortilla te vervangen door een blauwe maïstortilla. Maar heb je een bomvol terras? Maak dan de verstandige keuze en kies voor een mooie tarwetortilla. Deze werkt net iets makkelijker en past perfect bij Lillie's Q BBQ-saus uit Memphis, USA.

# Crispy Pork Tacos





# Crispy Pork Taco

Wist je dat je zelf kleine hardshell taco's kunt maken van de Blanco Niño maïstortilla's? En dat je daarmee – als je de tortilla's van 10cm gebruikt - hele mooie en unieke mini taco's kunt maken? Dat doe je, door ze te frituren in de Taco Shell Mini Frituurkorf. Hiermee frituur je er 4 tegelijk.

## Ingrediënten

- ✓ LA631 Corn Tortilla 4"/10cm - Blanco Niño
- ✓ LA1523 Taco Shell Mini Frituurkorf
- ✓ LA924 Slow Cooked Pulled Pork Carnitas - Batch 85
- ✓ LA189 Smoky BBQ Sauce - Lillies Q
- ✓ LA751 Guacamole 94% UHP Authentic - Pablo's Choice
- ✓ LA1924 Tropical Mango Relish - Ballymaloe
- ✓ Maïs

We vertelden al dat je zelf hardshell taco's kunt maken door maïstortilla's te frituren in dat speciale taco frituurkorfje. Handig, want net als tostada's, kan je deze mini hardshells vooraf frituren en blijven ze - als je ze in een trommel bewaard - een paar dagen krokant. Bij bestelling hoeft je ze alleen maar te vullen dus. Een mini taco is ook perfect voor voorgerechtjes of een luxe bite. En hierin zit meteen het voordeel van deze taco. Dat maakt dit misschien wel tot één van de beste tacorecepten voor de horeca.

### Bereiding Crispy Pork Taco

Je kunt de taco vullen met wat je hebt. Zoals bij dit recept met warme Pulled Pork Carnitas, guacamole, een beetje maïs, Lillies Q Smoky en die lekkere zoete Mango Relish van Ballymaloe.

Maar durf ook 'out of the box' te denken, en vul hem eens Oosters met rauwe tonijn of Chinese eend.

Het is een mooie taco die mede door zijn crunch lekker eet. Hij doet het goed als sharing gerecht, voorgerecht, op een borrelplank of voor bij de lunch.

*A bite with  
Al Pastor*



# A bite with Al Pastor

De Taco Al Pastor is een iconische taco. En sinds het verschijnen van de Taco Chronicles op Netflix, is deze Mexicaanse klassieker misschien wel de 'most wanted' taco. Het is ook echt een lekkere taco. Maar wil je hem op de authentieke manier maken – met zo'n grill en een ananas erop waardoor de sappen in het vlees trekken en het zachter en zoeter wordt – dan mag je je zaak wel even verbouwen. Daarom hebben we voor jou deze Al Pastor-style taco.

## Ingrediënten

- ✔ LA638 Blue soft corn tortilla 6"/15 cm - Blanco Niño
- ✔ LA924 Slow Cooked Pulled Pork Carnitas - Batch 85
- ✔ LA440 BBQ Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA121D Chipotle Pepper - LA Streetfood
- ✔ LA187 Carolina Sauce - Lillie's Q
- ✔ Ananas
- ✔ Mayonaise
- ✔ Gesnipperde ui en koriander gemengd

Wij maken een makkelijke taco Al Pastor, waarvoor je geen spit nodig hebt en die je in elk soort keuken bereiden kan. Dat maakt deze taco ook geschikt voor kleine keukens, foodtrucks en een catering.

### Bereiding Taco Al Pastor

Verwijder de schil van de verse ananas en snij hem in plakken. Grill hem op de BBQ, op de grill of in de grillpan. Door het grillen, wordt hij zoeter en krijgt hij die heerlijke BBQ-smaak. Bestrooi met de BBQ Magic. Snij de gegrilde ananasplak in kleine stukjes.

Maak de pepers en saus van het blik chipotles glad met een staafmixer. Meng wat chipotle (1 deel) met de mayonaise (5 delen).

Bij bestelling doen we de maïstortilla even kort op de plaat, hierdoor krijgt hij een betere elasticiteit. Dan vullen we hem met de Pulled Pork en gegrilde ananas. Giet er de Lillie's Q Carolina Sauce overheen. Bestrooi vervolgens met de rode ui en de koriander en top hem met de chipotle mayo.

# Mojo Pork Taco



de s  
Destinos  
de Mexico  
Agricultura  
fantástica!

ACAPULCO  
CO

Periódico  
BLANCO  
ACAPULCO, MEXICO

# Mojo Pork Taco

Ken je het gerecht Mojo Pork? Mojo Pork is varkensvlees in een Caribische marinade van citrus, koriander, komijn en paprika. En dit Caribische varkensvlees is echt heerlijk in een taco. Deze taco is echt een verrassend lekker gerecht voor jouw Taco Tuesday, maar verdient misschien ook wel een vast plekje op jouw menukaart.

## Ingrediënten

- ✔ LA632 Soft Corn Tortillas 6"/15 cm - Blanco Niño
- ✔ Toevoegen aan de Pulled Pork:
  - 1/2 deel verse sinaasappelsap,
  - 1/4 deel verse limoensap en
  - 1/4 deel verse koriander en peterselieen fijngehakt
- ✔ Klein beetje LA440 BBQ Magic - Paul Prudhomme
- ✔ Toppings: Gesnipperde ui en koriander gemengd,
  - LA116 Sliced Jalapeños - Smoky Mountains
  - LA1924 Tropical Mango Relish - Ballymaloe
  - LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountainsof zure room
- ✔ Klein beetje gemalen komijn

### Bereiding Mojo Pork Taco

Maak de Mojo Pork door de ingrediënten toe te voegen aan de Pulled Pork Carnitas. Warm het mengsel even op in de pan en laat het indikken.

Bij bestelling leg je de maistortilla kort op de plaat, zodat deze warm en elastisch wordt. Daarna smeer je wat zure room op de tortilla. Vervolgens vul je de taco met de heerlijke Mojo Pork. Dan top je de taco af met een beetje Tropical Mango Relish, een paar jalapeños en gesnipperde ui en koriander. Klaar om te serveren!

# *Spicy Salmon Taco*



# Spicy Salmon Taco

Een taco met vis, zoals je in Mexico overal aan de kust geserveerd krijgt. Je kunt daar echt de lekkerste taco's eten, met vis zo vers dat-ie nog net niet vanuit de zee op je bord springt. En een taco met zalm is altijd een feest. Mooi van kleur, makkelijk te bereiden en toch een beetje luxe.

## Ingrediënten

- ✓ LA631 Corn Tortillas 4"/10cm - Blanco Niño
- ✓ Zalmfilet vers
- ✓ LA420 Seafood Magic - Paul Prudhomme
- ✓ LA1924 Tropical Mango Relish - Ballymaloe
- ✓ LA116 Sliced Jalapeño pepers - Smoky Mountains
- ✓ Cream cheese
- ✓ Knoflook
- ✓ Zout en peper
- ✓ Avocado
- ✓ Limoen

### Bereiding Spicy Salmon Taco

Maak de Jalapeños Cream door de cream cheese, fijngehakte jalapeños, een beetje knoflook uit de knoflookpers en het zout en grof gemalen peper te mengen.

Bestrooi de zalm met de Seafood Magic. Bak de zalm in de pan, in de oven of op de grill.

Bij bestelling pak je de maistortilla van Blanco Niño. Ons favoriete merk, omdat het de enige maistortilla voor horeca is die niet scheurt. Je legt deze kort op

de plaat, tot er een beetje damp vanaf komt en hij elastisch wordt.

Besmeer de tortilla met de Jalapeños Cream en een beetje Tropical Mango Relish. Leg hier de stukjes zalm bovenop en eindig met de verse avocado.

Besprenkel met limoensap of leg een paar stukjes limoen op het bord.

Deze lekkere zomerse taco doet het goed op het terras of op een festival. Maar misstaat ook niet als sharing gerecht of tijdens catering.



*Crab  
Lime Taco*



# Crab Lime Taco

Wat een iconische taco! We hebben hem gemaakt met King Crab. En dat laat zien dat streetfood ook bij de luxere horeca niet misstaat. Met taco's kan je echt alle kanten op. Heel basic en snel, maar met wat luxere fillings en toppings is een taco hartstikke exclusief. Je bepaalt zelf wat je er op doet en in hoeverre jij je wilt onderscheiden.

## Ingrediënten

- ✓ King crab
- ✓ LA500 Tarwetortilla van 16cm - Pablo's Choice
- ✓ LA1927 Pepper Relish - Ballymaloe
- ✓ LA116 Sliced Jalapeño peppers - Smoky Mountains
- ✓ LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✓ Sriracha mayo
- ✓ Paprika vers
- ✓ Verse koriander
- ✓ Vers limoenrasp en een beetje limoensap
- ✓ Verse munt

Misschien dat je een taco als deze niet elke dag zal maken, want dit is een prijzige taco. Maar we hebben iets soortgelijks gegeten in Maine en we wilden je het daarom toch laten zien. Al was het maar ter inspiratie. En wie weet doet de gelegenheid zich voor dat je deze taco een keer kunt serveren!

### Bereiding Crab Lime Taco

Krab is echt geweldig als je het combineert met pittige smaken. Zoals jalapeños en een frisse citrussaus. De bereiding van deze taco is simpel,

zoals bij meer taco's het geval is.

Maak de citrussaus: meng de Smoky Hemp Sauce met verse koriander, verse munt en een beetje limoenrasp en -sap. Verwarm de tortilla op de bakplaat of in de pan. Besmeer het met de citrussaus.

Vul je taco met de gesneden paprika. Voeg dan het krabvlees toe en top met de fijngehakte Jalapeños, pepper relish en de sriracha mayo. Zorg dat je de ingrediënten mooi verdeelt zodat elke hap een andere smaaksensatie geeft.

THE NEW YORK

530

OLLIE'S



*Grilled Fish Tacos*

The  
The  
doub  
HAMBU

# Grilled Fish Taco

Iedereen, iedereen... ja ook jij, stop maar waarmee je bezig bent. We hebben hier een taco waar je 's nachts voor wakker gemaakt wilt worden. Een taco die zo lekker en zo mooi is. Een echte traktatie voor jouw gasten. Deze taco is gemaakt met verse mango, smakelijk gegrilde vis, spicy guacamole, dun gesneden radijsjes, frisse sla en dat allemaal op zo'n lekkere maïstortilla van Blanco Niño.

## Ingrediënten

- ✔ LA631 Corn Tortillas 4"/10cm - Blanco Niño
- ✔ LA751 Guacamole UHP zakken - Pablo's Choice
- ✔ LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA1927 Pepper Relish Deli - Ballymaloe
- ✔ Fijngesneden sla
- ✔ Verse mango
- ✔ Verse koriander
- ✔ Rode chili
- ✔ Limoen- en citroenrasp
- ✔ Gemalen peper, zout en radijs
- ✔ Kabeljauw
- ✔ Roomboter of geklaarde boter

De kabeljauw is met de Fajita Magic van Paul Prudhomme zo lekker. Waanzinnig! We gebruiken graag de producten van Paul Prudhomme omdat ze echt het verschil maken. De smaken van deze kruiden uit New Orleans zijn zo goed en zo anders dan alles wat je hier kunt krijgen, dat je jezelf er direct mee onderscheidt.

### Bereiding Grilled Fish Taco

Smeer de kabeljauw tijdens de mise-en-place in met gesmolten boter en bestrooi vervolgens ruim met de Fajita Magic kruiden. Leg de vis in de koeling.

De Spicy Guacamole maak je door koriander, rode chili's, limoen, citroenrasp, zout en gemalen peper

aan de guacamole toe te voegen.

Dan – bij de bestelling – leg je de vis in een hete (gietijzeren) pan zonder olie toe te voegen.

Er zit namelijk al boter op de vis. Bak de vis totdat de kruiden kleuren, maar niet zwart worden.

Je pakt dan een maïstortilla en legt deze een paar seconden op de plaat, tot er wat damp vanaf komt. Dit maakt de maïstortilla lekker elastisch, waardoor hij tijdens het eten niet breekt.

Beleg de taco met de Spicy Guacamole en fijngesneden sla. Leg hier de vis bovenop. Toppen met de Pepper Relish, verse mango en radijs.

# Cuban Fish Taco



# Cuban Fish Taco

Deze taco heeft alles wat een lekkere vistaco hoort te hebben. Zachte zalm, frisse citrus, mooie kruiden, zoet-pittige Tropical Relish en een pittige jalapeñosmaak. Het is een lust voor het oog en een feest voor je mond.

## Ingrediënten

- ✓ LA500 Tarwe Tortilla van 16cm - Pablo's Choice
- ✓ LA197 Pepper Relish - Ballymaloe
- ✓ LA420 Seafood Magic - Paul Prudhomme
- ✓ LA1924 Tropical Mango Relish - Ballymaloe
- ✓ LA116 Sliced Jalapeño pepers - Smoky Mountains
- ✓ Zalm vers
- ✓ Grapefruit en/of sinaasappel
- ✓ Verse koriander
- ✓ Limoensap
- ✓ Rode kool
- ✓ Cream cheese
- ✓ Knoflook
- ✓ Zout en peper
- ✓ Avocado
- ✓ Shredded Lettuce

### Bereiding Cuban Fish Taco

Maak de Citrus Slaw door de grapefruit en/of sinaasappel te mengen met de verse en fijngesneden koriander, het limoensap en de rode kool.

Maak de Jalapeño Cream door de cream cheese, Jalapeño Pepper Relish, een beetje knoflook uit de knoflookpers en het zout en grof gemalen peper te mengen.

Het geheim van deze taco zit hem in het limoensap (of citroensap): net als bij een ceviche 'gaar' je de

zalm hierin. Het zuur van het limoensap maakt de zalm boterzacht. Leg hem hier zeker één uur in. En door hem daarna op de grill te leggen, krijg je een lekker krokantje en een mooie kleur.

Bij bestelling leg je de zalm op de grill en besmeer je de tortilla met de Jalapeño Cream. Daarna beleg je de tortilla met fijngesneden sla, citrus slaw en de zalm. Vervolgens top je de taco af met de Tropical Mango Relish, jalapeños en stukjes verse avocado.



*Arno's  
Tuna Taco*

# Arno's Tuna Taco

Supersimpel, een lust voor het oog en echt lekker. Sorry Arno, we hebben het over de taco. We weten gewoon dat als onze smaakprofessor Arno iets bedenkt, dat iedereen het wel lekker vindt. En bij deze mooie taco is dat ook weer het geval. Klein, handig, lekker voor op een borrelplank, bij catering, als sharing dish of als voorgerecht.

## Ingrediënten

- ✔ LA640 Blue Corn (soft) Tortillas 4"/10cm - Blanco Niño
- ✔ LA1523 Tacoschelp Mini Frituurkorf
- ✔ LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✔ LA420 Seafood Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA758 Spuitzak Guacamole - Pablo's Choice
- ✔ Rucola
- ✔ Sesamzaadjes
- ✔ Rauwe tonijntartaar op smaak gebracht met bijvoorbeeld bosui, sesamolie en sojasaus

Deze taco wordt vooral gemaakt in de mise-en-place. Dat maakt hem ook zo geschikt voor catering, drukke dagen en borrelplanken. We hebben gekozen voor een blauwe maistortilla gemaakt van blauwe mais. Dit zorgt voor een mooi kleurencontrast in combinatie met de verse tonijn.

### Bereiding Arno's Tuna Taco

We hebben de maistortilla's vooraf gefrituurd met de Mini Frituurkorf tot een kleine hardshell taco. De hardshell taco's kun je in een trommel een paar

dagen bewaren. En dat maakt dat je hem bij bestelling alleen nog maar hoeft te vullen.

Ze blijven lekker krokant! Ook breng je de tonijn alvast op smaak in de mise-en-place. Dit doe met een beetje sesamolie, sojasaus en bosui.

De opbouw van deze taco is zo gedaan. Je pakt het blauwe tacootje en vult hem met de rucola en de rauwe tonijntartaar. Bestrooi dit met de Seafood Magic kruiden en maak het af met de Smoky Hemp Sauce en de sesamzaadjes.

Ook lekker om te serveren met guacamole.



# Baja Fish Tacos



# Baja Fish Taco

Misschien wel de bekendste vistaco die er is. Deze populaire Mexicaanse taco-variant is afkomstig uit de Baja California-regio van Mexico. Deze taco met gefrituurde vis, koolsla en lekkere sauzen is de perfecte horecataco. Fris en knapperig van smaak, met een geweldige balans tussen vis, groenten en sauzen. Iedereen lust hem en hij is makkelijk en snel te maken.

## Ingrediënten

- ✔ LA632 Soft Corn Tortillas 6"/15 cm - Blanco Niño
- ✔ LA460 Shrimp Magic – Paul Prudhomme
- ✔ Voor de Salsa Verde:
  - LA751 Guacamole UHP Authentic - Pablo's Choice,
  - LA145D Whole Tomatillo - LA Streetfood
- ✔ Voor de koolsla: Groene kool, Rode kool (optioneel voor kleur en smaak), verse koriander en fijngesneden ui, LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains, zure room, limoensap en zout en peper naar smaak
- ✔ Witte visfilets (zoals kabeljauw, tilapia of koolvis), in stukjes gesneden
- ✔ Verse limoenpartjes
- ✔ Bloem
- ✔ Zout en peper
- ✔ Bier (bij voorkeur licht Mexicaans bier)

### Bereiding Baja Fish Taco

Bereid eerst de koolsla. Meng de groene kool, rode kool, verse koriander en ui in een kom. In een aparte kom meng je de Smoky Hemp Sauce, zure room, limoensap, zout en peper. Giet het sausmengsel over de kool en meng alles goed door elkaar. Zet de koolsla opzij om op smaak te komen.

De salsa verde maak je door de guacamole (2 delen) en de hele tomatillos (1 deel) te mengen. Voor de vis meng je de bloem, bier, Shrimp Magic, zout en peper in een kom tot een glad beslag. Snijd de visfilets in kleine stukjes, doop ze in het

beslag en laat overtollig beslag afdruipe. Frituur de visstukjes in de hete olie tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Verwarm de maïstortilla's kort op de plaat totdat er damp vanaf komt (ongeveer 30 seconden per zijde). Hier maak je ze elastisch mee. Vul elke tortilla met de koolsla en de gefrituurde vis.

Top de Baja Fish Taco's af met Shrimp Magic, zure room, salsa verde en een beetje vers limoensap. Voor de finishing touch kun je nog een beetje rode ui en gesneden koriander toevoegen.



*Cajun  
Shrimp Tacos*

# Cajun Shrimp Taco

Deze Cajun taco's met garnalen hebben een pittige kick dankzij de Cajun-kruiden. De Cajun-keuken is afkomstig uit Louisiana, Verenigde Staten en kent invloeden uit de Franse en Creoolse keuken. Deze taco's smaken heerlijk met de frisse koolsalade en andere toppings.

## Ingrediënten

- ✓ LA631 Soft Corn Tortillas 4"/10 cm - Blanco Niño
- ✓ Voor de Cajun-kruidenmix:
  - 1 eetlepel LA490 Poultry Magic van Paul Prudhomme
  - 1 eetlepel LA420 Seafood Magic van Paul Prudhomme
- ✓ Voor de koolsla: LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains, groene kool, rode kool (optioneel voor kleur en smaak), verse koriander
- en fijngesneden ui, zure room, limoensap en zout en peper naar smaak
- ✓ Grote gepelde rauwe garnalen
- ✓ 2 eetlepels olijfolie
- ✓ Vers gesneden koriander
- ✓ Tomaatjes en rode ui

### Bereiding Cajun Shrimp Taco

Bereid eerst de koolsla. Meng de groene kool, rode kool, verse koriander en ui in een kom. In een aparte kom meng je de Smoky Hemp Sauce, zure room, limoensap, zout en peper. Giet het sausmengsel over de kool en meng alles goed door elkaar. Zet de koolsla opzij om op smaak te komen.

Meng de twee kruiden voor de Cajun-kruidenmix. Besprenkel de garnalen met olie en voeg de cajunkruiden toe. Zorg ervoor dat ze goed

bedekt zijn. Verhit een gietijzeren koekenpan op middelhoog vuur en bak de garnalen ongeveer 2-3 minuten aan elke kant, of totdat ze gaar zijn en een mooie roze kleur hebben. De kruiden mogen kleuren, maar niet zwart worden.

Verwarm de maïstortilla's kort in een droge koekenpan of op de plaat tot ze warm en buigzaam zijn. Vul elke tortilla met een portie gebakken Cajun garnalen, koolsalade, verse koriander, gesneden ui en tomaten.

# Thai Shrimp Tacos



# Thai Shrimp Taco

Het is tijd voor een taco voor de wereldreiziger. Deze fusion taco combineert het beste uit Mexico met de Oosterse smaken uit Thailand. Zowel Thailand als Mexico staan wereldwijd bekend om de heerlijke streetfood cultuur. Vaak eet je in deze landen op straat verser, lekkerder en goedkoper dan in een restaurant... Het origineel van deze taco hebben we gespot in San Francisco's Chinatown.

## Ingrediënten

- ✓ LA640 Blue Corn Soft Tortilla 4"/10 cm - Blanco Niño
- ✓ Grote gepelde rauwe garnalen
- ✓ Marinade: 2 delen Thaise rode currypasta, 2 delen kokosmelk, 1 deel vissaus, 1 deel limoensap, ½ deel suiker en 1 deel plantaardige olie
- ✓ Toppings naar keuze: denk aan gesneden komkommer, wortel, rode ui, koriander en gehakte pinda's

Deze Thaise garnalentaco's combineren de pittige smaak van Thaise rode curry met de zoetzure smaak van limoen en kokosmelk. Dat zorgt voor een heerlijke smaakcombinatie.

### Bereiding Thai Shrimp Taco

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom. Voeg de garnalen toe aan de marinade en

laat ze minstens 15 minuten marineren. Bak de gemarineerde garnalen tot ze gaar zijn en roze van kleur, ongeveer 2-3 minuten per kant.

Verwarm de maïstortilla's kort in een droge koekenpan of op de plaat. Kies toppings die ervoor zorgen dat je verschillende texturen en smaken aan je taco toevoegt.

# Shrimp Quesotacos



# Shrimp Quesotaco

Een Shrimp Quesotaco is een heerlijke combinatie van garnalen en gesmolten kaas. Het is geen traditioneel Mexicaans gerecht, maar dit soort taco's worden tegenwoordig steeds vaker gegeten aan de westkust van Mexico. Een taco die de Amerikaanse liefde voor gesmolten kaas combineert met het verse aanbod schaaldieren van de Mexicaanse kust.

## Ingrediënten

- ✔ LA640 Blue Corn Soft Tortilla 4"/10 cm - Blanco Niño
- ✔ LA460 Shrimp Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA1000 Mexicaanse Kaasmix (Cheddar & Gouda) - Smoky Mountains
- ✔ LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✔ LA131 Mexican Red Sauce - Smoky Mountains
- ✔ Grote gepelde rauwe garnalen
- ✔ Knoflook, fijngehakt
- ✔ Rode peper, fijngehakt
- ✔ Rode ui
- ✔ Verse koriander en limoen

### Bereiding Shrimp Quesotaco

Marineer de garnalen door ze te mengen met olijfolie, de Shrimp Magic, knoflook en rode peper. Laat ze gerust een nacht staan, maar minstens een uur.

Bij een bestelling grill je de garnalen tot ze roze en gaar zijn. Dan leg je wat Mexicaanse Kaasmix op de bakplaat met antiaanbaklaag totdat de kaas smelt.

Met de maïstortilla veeg je de kaas ervan af. Hou de tortilla in je hand met de gesmolten kaas zijde naar boven.

Leg de garnalen, koriander en de rode ui op de kaas, vouw de tortilla dubbel en bak de gevulde tortilla aan beide kanten op de plaat.

Lekker om te serveren met Mexican Red Sauce, wat Smoky Hemp Sauce en verse limoentjes.



# *Vegan Chipotle Taco*



# Vegan Chipotle Taco

Vaak bereiden wij onze vegan taco's met zoete aardappel of pompoen, want dat is echt één van onze favorieten. Maar voor de afwisseling maken onze koks vaak deze taco. Een gezonde taco, bomvol smaak, met mooie groenten, linzen en chipotle.

## Ingrediënten

- ✔ LA201 Hardshell Taco Shells
- ✔ LA121D Chipotle Pepper - LA Streetfood
- ✔ LA440 BBQ Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA758 Spuitzak Guacamole - Pablo's Choice
- ✔ LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✔ LA116 Sliced Jalapeño pepers - Smoky Mountains
- ✔ Linzen, reeds gekookt
- ✔ Gesnipperde ui
- ✔ Knoflook
- ✔ Koriander en limoensap
- ✔ Verse avocado
- ✔ Zoetzure rode ui (ui in azijn)

Deze vegan taco's zitten vol met mooie smaken, textuur en groente. Precies zoals een taco hoort te zijn, maar dan wel zonder vlees. En dat is belangrijk. Met een vegan taco op de kaart, heb je een mooi gerecht voor mensen die geen vlees eten. En die mensen nemen maar al te graag hun vrienden en familie mee. Je wint het hart van één en vult de magen van de hele tafel.

### Bereiding Vegan Chipotle Taco

We beginnen met de tacosaus. Doe hiervoor de knoflook, koriander en het limoensap in een blender, voeg daarna de guacamole toe. Breng de saus op smaak met zout en eventueel met wat extra limoensap. Deze saus wordt meestal in een spuitflesje bewaard en is 3 dagen gekoeld houdbaar.

Dan maken we de vegan tacovulling. Fruit de ui en voeg daarna de knoflook, chipotlepeper en wat sap van de chipotles toe. Duw de chipotlepeper aan in de pan, zodat hij kapot gaat en zich lekker door de ui mengt. Vervolgens voeg je de koriander, de BBQ Magic en de linzen toe. Even laten pruttelen tot je een mooie vulling hebt. Je mag stevig roeren, zodat een deel van de linzen kapot gaat en het een mooie gebonden vulling wordt.

Bij een bestelling verwarm je de tacomantel. Daarna vul je hem met de tacovulling, wat reepjes verse avocado en de tacosaus. Maak de taco af met wat zoetzure ui, jalapeños en Smoky Hemp Sauce.

# Pepita Black Bean Tacos



# Pepita Black Bean Taco

Let's spice it up! Deze pompoentaco met zwarte bonen, pittige pepita-dip, rode ui en witte kaas is echt verrassend lekker en kun je naar wens flink spicy maken. Het is een hele mooie vega taco met smaken die je versted doen staan.

## Ingrediënten

- ✓ LA500 5"/15 cm tarwetortilla - Pablo's Choice
- ✓ LA440 BBQ Magic - Paul Prudhomme
- ✓ LA926 Frijoles Black Beans - Batch 85
- ✓ Pepitadip: LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains, LA751 Guacamole 94% UHP Authentic - Pablo's Choice, LA116 Sliced Jalapeños van Smoky Mountains, verse koriander en pompoenzaad
- ✓ Flespompoen gesneden (met schil)
- ✓ Rode ui
- ✓ Witte kaas

Het succes van deze taco zit hem in de BBQ Magic van Paul Prudhomme. Deze kruiden smaken echt fantastisch op de zoete pompoen. De pepitadip maak je met de pompoenzaden, jalapeños, koriander, Smoky Hemp Sauce en de Guacamole. Dit is écht een geweldige smaakervaring.

### Bereiding Pepita Black Bean Taco

De bereiding is heel makkelijk, deze taco kun je bijna volledig in de mise-en-place bereiden. Op een warme dag kun je hem koud serveren en op een koude dag liever warm.

Je begint met de pompoen: deze meng je met wat olijfolie en BBQ Magic, verspreid je over een bakplaat en rooster je in de oven. Bij bestelling

kun je de pompoen nog even een tik geven op de bakplaat of in de oven voor een extra krokante bite. De pepitadip maak je door de koriander, pompoenzaad en jalapeños fijn te hakken in de keukenmachine. Dan voeg je Smoky Hemp sauce toe tot je een wat gladdere saus hebt. Tot slot voeg je er wat guacamole bij voor een zacht en romig resultaat. Je kunt zelf kiezen hoe spicy je wilt gaan! Met meer jalapeños ga je voor meer spiciness. Met meer guacamole kun je de smaak iets verzachten.

Bij bestelling verwarm je de tortilla nog even goed op de bakplaat. Daarna bouw je de taco op met de pompoen, de warme bonen en de pepitadip. Dan top je de taco af met wat gesnipperde rode ui en witte kaas. They'll love it!

# Vegan Beef Tacos



THE NEW YORK

Nr. LA1530

New York, N.Y., Wedne

Home of  
**The Big Boy**  
The original  
double deck  
**HAMBURGER**

League, upon formal... ed by Warren  
The National league... ation by the Gia  
to San Francisco on May 27 granted p  
permission for the shift even if the Dodger  
A major-league team may take over min  
damages to the minor league.  
The Giants are said to have offe  
Francisco club \$ 125,000  
Giants will  
Be



# Vegan Beef Taco

Dit is een taco waar we ons echt op kunnen verheugen. Hij is gemaakt met het vegan gehakt van het Belgische Greenway dat we op smaak hebben gebracht met stevige spices. We zijn bevriend met het sympathieke team van Greenway. Zij zijn één van de eerste bedrijven in de Benelux die serieus aan het werk zijn gegaan met goede vleesvervangers. En met deze taco willen we je laten zien dat een vegan taco echt niet onder doet voor zijn broers en zussen met vlees of vis.

## Ingrediënten

- ✔ LA500 Tarwetortilla van 16cm - Pablo's Choice
- ✔ LA410 Meat Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✔ Voor de Pickled Zucchini: Courgette, azijn, suiker, zout en peperkorrels
- ✔ Vegan gehakt - Greenway
- ✔ Voor de Spicy Beef Sauce: Bruine suiker, sojasaus, sesamolie, gochujang, gember en knoflook
- ✔ Ijsbergsla, dingesneden
- ✔ Bosui en radijs

Maar eerst even waarom wij vinden dat je de beste vegan gerechten op je kaart moet zetten. Stel, één van je beste vrienden is een overtuigde veganist. Waar denk je dat we met onze vriendengroep gaan eten? Natuurlijk in de restaurants waar ze echt werk maken van lekker veganistisch eten. En het is zo simpel om lekker vegan te koken!

### Bereiding Vegan Beef Taco

Het Greenway gehakt werkt in principe net als gewoon gehakt. Breng het gehakt op smaak met de Meat Magic. Daarna het gehakt lekker rullen

in de pan en zodra het de structuur heeft zoals je wilt, voeg je de Spicy Beef Sauce toe. Hiermee is de basis van deze taco klaar en kan je hem bij bestelling meteen opmaken.

Verwarm de tarwetortilla even op de plaat. Beleg de tortilla met de ijsbergsla en het warme Greenway gehakt. Leg bovenop een paar plakken gepekeld courgette. Als laatste voeg je een beetje Smoky Hemp Sauce, bosui en dunne plakjes radijs toe.

# Sticky Harissa Taco



# Sticky Harissa Taco

Als aubergine op een Libanees platbrood kan, dan wordt het nog lekkerder op een taco! Dit is niet de enige taco die Libanese invloeden heeft, ook de wereldberoemde Taco al Pastor kent zijn oorsprong in het Midden-Oosten. Een heerlijke taco met aubergine, granaatappel en een heerlijke sesamdip. Eén van onze favorieten! Alles zit erin: hij is smoky, sticky, spicy en helemaal veggie.

## Ingrediënten

- ✔ LA638 Blue soft corn tortilla 6"/15 cm - Blanco Niño
- ✔ LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✔ Voor de sesamdip: Tahin, sesamolie en een beetje water
- ✔ Voor de Harissa Glace: Harissa, dadelsiroop en granaatappelsaus
- ✔ Aubergine
- ✔ Rucola
- ✔ Granaatappelpitjes

Je kan deze taco met warme of koude aubergine eten. Dat laatste vinden wij het lekkerste, vooral als het een echte warme dag is. Het meeste werk voor deze taco gebeurt in de mise-en-place, ideaal dus. Bij bestelling hoeft je hem alleen maar te bouwen. Door te kiezen voor de blauwe maistortilla krijg je met de sesamdip een mooi contrast.

### Bereiding Sticky Harissa Taco

Voor de Harissa Glace meng je twee delen harissapasta met één deel dadelsiroop en één deel granaatappelsaus. Hiermee smeet je straks de aubergine in. Om de Sesamdip voor te bereiden, meng je de tahin en sesamolie (2 el olie op 100 gram tahin) tot een gladde mix en voeg dan het

water toe. Je krijgt een roomachtige saus.

De aubergine snij je in dikke plakken van 4 centimeter die je mengt met olijfolie, peper en zout. Leg ze vervolgens in de oven voor 35 minuten op 220 graden. Daarna besmeer je ze royaal met de Harissa Glace. Dan mogen ze weer 5 minuten terug in de oven zodat het nog even kan karamelliseren.

Bij bestelling leg je de maistortilla kort op de plaat tot er wat damp vanaf komt. Dan besmeer je de tortilla met de sesamdip. Vervolgens maak je een bedje van rucola en leg je de aubergine erop. Maak de taco af met een beetje Smoky Hemp Sauce en granaatappelpitjes.

# Veggie Quesotaco





# Veggie Quesotaco

Quesotaco's zijn misschien wel het beste wat ons als mensheid is overkomen. Goede smaken, warm van binnen, een beetje krokante buitenkant en natuurlijk... gesmolten kaas. En deze veggie Quesotaco gevuld met zoete aardappel en frijoles is zo goed, dat je er zelfs de grootste vleeseters mee verwent.

## Ingrediënten

- ✔ LA632 Soft Corn Tortillas 6"/15 cm - Blanco Niño
- ✔ LA440 BBQ Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA1000 Mexicaanse Kaasmix - Smoky Mountains
- ✔ LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA926 Frijoles Black Beans - Batch 85
- ✔ Pepper Mayonaise Vegan:
- LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains,
- en LA1927 Pepper Relish - Ballymaloe
- ✔ Zoete aardappel
- ✔ Maïs en limoen

### Bereiding Veggie Quesotaco

Je begint met de zoete aardappel: die snij je in blokjes en meng je met wat olijfolie. Dan verspreid je de blokjes over een bakplaat en breng je ze op smaak met de BBQ Magic. Roosteren in de oven en bij bestelling kan je ze nog even een tikje geven op de bakplaat of in de oven voor een extra krokante bite.

De Frijoles Black Beans zijn al klaar voor gebruik en hoeft je alleen nog maar te verwarmen. De Pepper Mayonaise maak je door de Pepper Relish te mengen met de Smoky Hemp Sauce.

Een quesotaco bereiden is makkelijker dan je denkt. Je moet gewoon even weten hoe het werkt. Leg de Mexicaanse Kaasmix op de plaat, bestrooi deze met de Fajita Magic en wacht totdat de kaas

begint te smelten. Dan leg je de tortilla erop. Even aandrukken en dan met een vegende beweging van de plaat halen, zodat je de kaas mee schept. Dan heb je de tortilla in de hand met de gesmolten kaaszijde naar boven. Die kun je vervolgens beleggen.

Leg een klein beetje maïs, zoete aardappel en frijoles op de gesmolten kaas en dan vouw de taco dicht. Voor een extra krokantje nog even beide zijdes op de plaat bakken en serveren met Pepper Mayonaise, een schijfje limoen en eventueel wat guacamole.

Het voordeel van een Quesotaco is dat die langer warm blijft. Wel zo handig als het druk is en de taco's misschien net iets langer in het luik staan dan normaal.



*Pulled  
Mushroom  
Taco*



# Pulled Mushroom Taco

Al dat gedoe over veggie en vegan. Ik geniet graag van een stukje vlees, maar deze taco vind ik lekkerder dan de meeste vleestaco's. Dacht je dat de Mexicanen elke dag vlees kunnen eten? Soms letten ook zij op de peso's! Deze Pulled Mushroom Taco met zoete aardappel en Refried Beans is echt geweldig. Compleet, gezond en heel lekker. Daar komen jouw gasten zeker voor terug.

## Ingrediënten

- ✔ LA631 Corn Tortilla Blanco Niño 4"/10cm - Blanco Niño
- ✔ LA440 BBQ Magic - Paul Prudhomme
- ✔ Refried Beans: Ui, LA926 Frijoles Black Beans - Batch 85, LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✔ Pepper Mayonaise Vegan: LA77 Smoky Hemp Sauce - Smoky Mountains
- ✔ LA1927 Pepper Relish - Ballymaloe
- ✔ Toppings: Chilivlokken, koriander, LA758 Spuitzak Guacamole - Pablo's Choice, en rode ui
- ✔ Oesterzwammen
- ✔ Zoete aardappel

### Bereiding Pulled Mushroom Taco

Refried beans (Frijoles refritos) betekent letterlijk opgebakken bonen en het is één van de lekkerste geheimen van Mexico. Bak gesnipperde ui in olie of (nog authentieker) reuzel. Voeg de zwarte bonen toe met de Fajita Magic. Bak alles samen en stamp de bonen stuk met een garde of stamper.

Wil je een mooie gladde substantie? Gebruik dan een keukenmachine of staafmixer en voeg wat bouillon toe.

Meng voor de Pepper Mayo de pepper relish met de hennep saus.

Scheur de oesterzwammen en breng ze op smaak met peper en zout. Meng ze met wat olie en doe ze in de oven. De zoete aardappel breng je op smaak met de BBQ Magic. Deze gaar en grill je ook in de oven.

Nu heb je alle componenten voor de taco klaar. Bij bestelling pak je de maïstortilla en legt hem enkele secondes aan beide kanten op de plaat. Hierdoor wordt de tortilla minder breekbaar.

Smeer dan de Refried Beans erop. Dan de Pulled Mushrooms en zoete aardappel. Vervolgens afmaken met de Pepper Mayonaise en de andere toppings en genieten van de reacties.

# Sweet Taters Tacos



# Sweet Taters Taco

Zoete aardappel! Perfect voor een veggie taco en heel goed op smaak te brengen met de Meat Magic van Paul Prudhomme. Bij deze taco gaan we voor een combinatie van witte kaas, geroosterde amandelen en de Carolina BBQ Sauce van Lillie's Q. Dat is zo'n lekkere combinatie, die kunnen we niet in woorden aan je uitleggen. Dat moet je gewoon een keer proberen.

## Ingrediënten

- ✔ LA504 Flour Tortilla 5"/12 cm - Pablo's Choice
- ✔ LA410 Meat Magic - Paul Prudhomme
- ✔ LA751 Guacamole 94% UHP Authentic - Pablo's Choice
- ✔ LA187 Carolina BBQ Sauce - Lillie's Q
- ✔ LA800 Maïskolf heel - LA Streetfood
- ✔ Dingesneden rode kool
- ✔ Optioneel: maïs
- ✔ Zoete aardappel
- ✔ Geroosterde amandelen
- ✔ Maple Syrup
- ✔ Witte kaas

Deze smaakcombinatie lijkt op de klassieke gerechten uit het Midden-Oosten. Hij zal het op elk terras goed doen. De Lillie's Q Carolina is een mooie luxe saus. Hij is een beetje dun, zodat het lekker door de ingrediënten sijpelt en alle smaken verbindt. Je hebt er dus maar heel weinig van nodig.

### Bereiding Sweet Taters Taco

Deze taco maak je vooral in de mise-en-place: de zoete aardappel gaar en grill je met de Meat Magic kruiden en wat olijfolie in de oven.

Ondertussen snijd je de rode kool. De amandelen doe je met een beetje maple syrup en zout in

de toch al warme oven, zodat je geroosterde amandelen krijgt.

Bij een bestelling hoef je de tortilla alleen maar te besmeren met de guacamole en hier de kool bovenop te doen. Dan vul je de taco met de warme aardappelvulling. Toppen met de witte kaas, Carolina Sauce en natuurlijk de geroosterde amandelen.

En om deze veggie taco nog meer lekkers te geven, serveren we hem met de Maïs Ribs gemaakt van onze kant en klare zoete maïskolven.

*Crispy  
Cauliflower  
Taco*



# Crispy Cauliflower Taco

Een veggie taco geïnspireerd op de Baja Fish taco. Gemaakt met crunchy bloemkoolrosjes. Samen met de Refried Beans, shredded lettuce en lekkere avocado is dit een taco die alles heeft wat je hebben wil. Veggie, tasty, crunchy, healthy & juicy!

## Ingrediënten

- ✔ LA640 Blue Corn Tortilla 4"10cm - Blanco Niño
- ✔ Bierbeslag: Bloem, vers tapbier, LA490 Poultry Magic en eieren
- ✔ Refried Beans: Ui, LA926 Frijoles Black Beans - Batch 85, LA400 Fajita Magic - Paul Prudhomme
- ✔ Toppings: Fijngesneden ijsbergsla, LA131 Mexican Red Sauce - Smoky Mountains, avocado vers in stukjes, LA1000 Mexicaanse Kaasmix (Cheddar & Gouda) - Smoky Mountains, Maïs en LA77 Smoky Hemp Sauce
- ✔ Bloemkoolstukjes rauw

### Bereiding Crispy Cauliflower Taco

Refried beans: bak gesnipperde ui in olie. Voeg de zwarte bonen toe met de Fajita Magic. Bak alles samen en stamp de bonen stuk met een garde of stamper. Wil je een mooie, gladde substantie? Gebruik dan een keukenmachine of staafmixer en voeg wat bouillon toe.

Bierbeslag: voeg het bier in één keer toe aan de bloem, samen met de Poultry Magic kruiden en het eigeel. Klop daarna de eiwitten stijf en spatel deze door het beslag heen. Bij een bestelling haal je de

rauwe bloemkoolstukjes door het beslag en frituur je ze in 5-6 minuten af.

Dan leg je de tortilla aan beide zijdes even op de plaat. Je voelt dat hij dan veel elastischer wordt. Bedek de tortilla met Refried Beans, ijsbergsla, avocado en Mexican Red Sauce. Daarna leg je de stukjes bloemkool erop en besprenkel je deze met Mexicaanse Kaasmix, zodat het kan smelten. Maak af met wat maïs en Smoky Hemp Sauce.



# *Macho Naco Taco*



# Macho Nacho taco

Taco's. Nacho's. Taco's. Nacho's. Taco's. Nacho's..... Kan je niet kiezen? Logisch! Wij ook niet. In deze taco zit alles: een crispy bite, een pikantje, de lekkere romige guacamole en een zoetje van de Ierse Red Root Relish. Deze vegetarische taco is een echte streetfood topper. Heerlijk voor jouw gasten om op straat te eten of mee te nemen voor in de kantoortuin.

## Ingrediënten

- ✔ LA500 Tarwe Tortilla van 16cm - Pablo's Choice
- ✔ LA858 Crispy Nacho Burger - Smoky Mountains
- ✔ LA758 Spuitzak Guacamole - Pablo's Choice
- ✔ LA116 Sliced Jalapeño pepers - Smoky Mountains
- ✔ LA1928 Red Root Relish - Ballymaloe
- ✔ Dingesneden ijsbergsla

Bij bestelling frituur de Crispy Nacho Burger.  
Daarna bak je de tarwetortilla kort in de pan, op de plaat of op de grill. Dan vul je de tarwetortilla met de dingesneden ijsbergsla.

Snijdt de knapperige Crispy Nacho Burger in repen en leg deze vervolgens op de sla. Top de taco af met een mooie dot guacamole, Ierse Red Root Relish en een Jalapeño.

Lekker, snel, origineel en vertrouwd. Ook nog veggie. Wat een winnaar!

Serveren op een krantje of in een mandje voor een extra streetfood feel.



*Sweet  
Birria Tacos*

# Sweet Birria Taco

Hoe gaaf is het om taco's als nagerecht te serveren? Zoete taco's! In Mexico proefden we ooit een zoete Birria Taco. De taco was gevuld met pittige ananas en de taco werd geserveerd met gesmolten chocolade om in te dippen. Zodra we geland waren in Nederland, zijn we de keuken ingedoken om de taco zelf te maken.

## Ingrediënten

- ✓ LA504 Flour Tortilla 4"/12 cm - Pablo's Choice
- ✓ Suikerwater (suiker opgelost in water)
- ✓ Vanillesuiker
- ✓ Ananas, in kleine stukjes gesneden
- ✓ Blikje gecondenseerde melk
- ✓ Rood pepertje of gedroogde cayennepeper
- ✓ Pure chocoladedruppels, bijvoorbeeld van Callebaut
- ✓ Gegrilde of geroosterde amandelen

### Bereiding Sweet Birria Taco

Maak de dulce de leche door het blikje gecondenseerde melk gemiddeld zo'n 2 (dun) tot 3 (dik) uur te koken in een pan met water. Je hebt dan de puurste, lekkerste en goedkoopste caramel -zelfgemaakt- die je nog lang in de koelkast goed kunt houden.

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Besmeer 1 kant van de tortilla met suikerwater en strooi de vanillesuiker erover. Hang de tortilla's met de bestrooide kant naar boven over twee spijlen van een ovenrek zodat de zijkantjes naar beneden hangen. In de voorverwarmde oven verwarm je de

tortilla ongeveer zes minuten op 170 graden, totdat de tortilla een harde taco wordt.

Bereid de vulling door de kleine stukjes ananas te mengen met een beetje dulce de leche en een snufje rode peper. Maak het niet te zoet, dus wees voorzichtig met de dulce de leche.

Bij een bestelling vul je een taco met de zoete en frisse ananasvulling. Bestrooi de taco met wat gegrilde amandelen. Smelt de pure chocoladedruppels, en giet dit in een bakje. Serveer de gesmolten chocolade samen met de taco, zodat je gasten hun taco kunnen dippen, zoals een birria taco in de bouillon.



*Mimi's  
Homemade  
Apple Tacos*

# Mimi's Homemade Apple Taco

Logisch dat dit nagerecht altijd goed verkoopt: taco's gevuld met warme kaneelappeltjes, rumrozijnen en natuurlijk een bolletje brownie-ijs. Dit valt in dezelfde categorie als de warme appeltaart van mijn moeder en de appelstrudel op wintersport.

## Ingrediënten

- ✓ LA504 Flour Tortilla 5"/12 cm - Pablo's Choice
- ✓ LA988 Caramel Pecan Fudge Brownie in blokjes gesneden
- ✓ Zure appels, geschild en in stukjes gesneden
- ✓ Roomboter
- ✓ Kaneelsuiker (suiker met een beetje kaneel)
- ✓ Rumrozijnen (rozijnen geweld in water en rum)
- ✓ Suikerwater (suiker opgelost in water)
- ✓ Verse slagroom
- ✓ Goede kwaliteit vanille-ijs

### Bereiding Mimi's Homemade Apple Taco

Verhit de boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de stukjes appel toe en bak ze zachtjes totdat ze zacht en lichtbruin zijn, ongeveer 5-7 minuten.

Voeg de suiker en kaneelpoeder toe aan de appels en roer goed door. Laat de appels op laag vuur sudderen totdat de suiker is opgelost en de saus wat dikker is geworden. Dit duurt nog eens 3-5 minuten. Roer de rumrozijnen erdoor en haal de pan van het vuur.

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Besmeer 1 kant van de tortilla's met suikerwater en strooi kaneelsuiker erover. Hang de tortilla's met de bestrooide kant naar boven over twee spijlen van een ovenrek. In de voorverwarmde oven verwarm je de tortilla ongeveer zes minuten op 170 graden, totdat de tortilla een harde taco wordt.

Vul de taco's met de appelmix. Warm serveren met de slagroom en een bol vanille-ijs. Strooi hier de brownieblokjes overheen en je serveert een heerlijk, maar dan ook écht heerlijk nagerecht.



*Arno's  
Sweet Dreams*

# Arno's Sweet Dreams

Omdat we ons tacoboek met 52 tacorecepten niet wilden afsluiten zonder een lekker nagerecht van onze culinaire grootmeester, hebben we Arno gevraagd een zoete taco voor ons te bedenken. En wat hij bedacht is -zoals altijd- bizar lekker.

## Ingrediënten

- ✔ LA632 Soft Corn Tortillas 6"/15 cm - Blanco Niño
- ✔ LA1523 Mini Taco Shell Frituurkorf
- ✔ LA993 Lemon Cheesecake in Spuitzak - Coolhull
- ✔ LA431D Tajin - LA Streetfood bestelartikel
- ✔ LA988 Caramel Pecan Fudge Brownie  
in blokjes gesneden
- ✔ Bakbanaan
- ✔ Tequila anejo
- ✔ Bruine suiker
- ✔ Kaneelpoeder
- ✔ Zout
- ✔ Poedersuiker en vanillesuiker
- ✔ Slagroom en roomboter
- ✔ Limoenzest

### Bereiding Arno's Sweet Dreams

Frituur de maïstortilla met de frituurkorf. Direct als de gloeiend hete taco uit de frituur komt, bestrooi je hem met de vanillesuiker.

Bereid dan de tequila-geflambeerde banaan. Verhit de boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de plakjes banaan toe en bak ze kort aan beide zijden tot ze lichtbruin zijn. Voeg de tequila, bruine suiker, kaneelpoeder en een snufje zout toe. Roer alles goed door en laat het sudderen

tot de saus iets dikker wordt en de bananen zachter worden. Haal de pan van het vuur en steek voorzichtig de tequila aan met een lange aansteker of lucifer. Laat de vlammen vanzelf doven. Dit geeft een heerlijke smaak aan de banaan.

Vul de tarwetortilla met Lemon Cheesecake, top deze met de banaan en bestrooi de banaan met poedersuiker en Tajin-poeder. Serveer met een toef slagroom, brownie blokjes en bestrooi met limoenzest. Een signature dish!



Wij van LA Streetfood kiezen echt heel bewust de producten die wij voor jou importeren. Dat is begrijpelijk, want we importeren ze omdat we ze van hoge kwaliteit vinden. Bovendien zijn ze direct klaar voor gebruik, wat handig is als je niet altijd voldoende koks tot je beschikking hebt.

## BLANCO NIÑO

### Maistortilla's van Blanco Niño

De witte- en blauwe maistortilla's worden in Ierland gemaakt van Mexicaanse maiskorrels. Hierdoor zijn ze (na verhitting) flexibel en dus ideaal voor authentieke soft taco's, zoals je ze in Mexico proeft. De productiemethode van deze tortilla's is gebaseerd op een unieke en eeuwenoude methode en dat maakt deze tortilla uniek in zijn soort.

## Piñata

### Amerikaanse Kaassaus van Piñata

De befaamde Cheddar Cheese Sauce (Wisconsin, USA) die bij elke honkbalwedstrijd geserveerd wordt. De kaassaus is zeer gemakkelijk in gebruik en behoudt zijn heerlijke smaak lang in de bain-marie. Hij heeft de authentieke smaak van Amerikaanse cheddar, wat hem volledig onderscheidt van sauzen in Europa.

### Authentieke Mexicaanse frisdranken van Jarritos

Deze kleurrijke frisdrank is ooit bedacht door Don Francisco El Güerro Hill! Hij noemde het Jarritos, wat verwijst naar de aardewerk kruiken (jarro) waaruit Mexicanen vroeger water dronken. Jarritos staat voor hoge productkwaliteit door de pure vruchtsappen en rietsuiker. Al het fruit wat in Jarritos zit, komt uit Mexico en in sommige gevallen van boerderijen die van Jarritos zelf zijn. Een taco geserveerd met een Jarritos, de perfecte match!







### Lemon Cheesecake Spuitzak van Coolhull Farm

De Ierse zoetekauw Barry Murphy woonde jarenlang in Boston (USA) voordat hij terugkeerde naar de familieboerderij in Ierland. Van de weidemelk van zijn koeien, maakt hij de Lemon Cheesecake in Spuitzak. Hiermee maak je in een handomdraai de mooiste cheesecake in a glass. Maar ook perfect voor Sweet Taco's

### Magic Seasoning Blends van Paul Prudhomme

Chef Paul Prudhomme was een bekende Amerikaanse televisiekok. Op verzoek van zijn gasten is hij zijn kruiden gaan verkopen. De prachtige kruidenlijn uit New Orleans (Louisiana, USA) is onderscheidend, makkelijk in gebruik en bevat weinig zout. Met het gebruik van deze kruidenmixen til je jouw gerecht naar een hoger niveau!



### Tarwetortilla's van Pablo's Choice

Je moet het ruiken om het te begrijpen. De tortilla's van Pablo's Choice ruiken naar pure tarwebloem. Dat klinkt misschien logisch, maar dat is het niet! Leg de Pablo's Choice tortilla maar eens naast een andere tortilla en je zult verbaasd zijn van het kwaliteitsverschil!



### Guacamole van Pablo's Choice

Volgens duizenden van onze klanten is er geen guacamole die beter is. De pure pulp is 100% natuurlijk, waarbij alleen andere natuurlijke ingrediënten in een unieke verhouding zijn toegevoegd. Proef het zelf om het te geloven!



### Lillie's Q Barbecue Sauces

De Amerikaanse BBQ sauzen van Lillie's Q komen uit Chicago, Illinois. Ze hebben al veel prijzen gewonnen en in Amerika worden ze vaak gebruikt door 'fancy' restaurants. Doordat ze alleen pure ingrediënten gebruiken, zijn de sauzen iets dunner. Je hebt van deze 'golden sauce' maar een klein beetje nodig. Dit is ideaal voor taco's, omdat de saus door het vlees dringt en alle smaken met elkaar verbindt.





### Mexicaanse Kaasmix van Smoky Mountains

De Mexicaanse Kaasmix van Smoky Mountains kent een gouden combinatie van Gouda en Cheddar. Deze kaasmix gratineert mooi in de oven en blijft tegelijkertijd heerlijk smeug. Zoals je van Smoky Mountains mag verwachten is de Mexicaanse Kaasmix gemakkelijk in gebruik. Perfect voor op taco's, nacho's, burrito's en al jouw favoriete Mexicaanse gerechten.

### Buffalo Wing Sauce van Anchor Bar

Het originele buffalo wing recept van de familie Bellissimo uit Buffalo (NY). Een spectaculair recept van Cayenne peper, azijn, zout, knoflook, boter en een paar geheime ingrediënten. Een topping die niet mag ontbreken bij de taco met een Amerikaanse touch.



### Irish Relish van Ballymaloe

De Ierse relishes van Ballymaloe zijn van de hoogste kwaliteit en wereldberoemd. Eén lepel van deze relish op jouw gerecht maakt echt een wereld van verschil. Je proeft de pure ingrediënten van een mooi en trots familiebedrijf.

### Amerikaanse barbecue sauzen van Eddy's

Het verhaal achter Eddy's is als een culinair avontuur dat begon in 1993 in Wisconsin, USA. Edwin Sap, een jonge ondernemer, ontdekte de smaak die zijn kijk op barbecueën voor altijd veranderde. Met die ervaring keerde hij terug naar Nederland en besloot hij deze sensationele smaakervaring te delen met Europa.



### Irish Meat Fillings van Batch 85

De hoogste kwaliteit vlees naar authentieke Mexicaanse recepten. Alle varianten zijn sous-vide bereid met natuurlijke ingrediënten. Niet alleen super lekker, maar ze worden ook aangeleverd in handige verpakkingen voor in jouw keuken.



# HOE KUNNEN WE JE VERDER HELPEN?

*Onze culinaire adviseurs bezoeken dagelijks restaurants*

Plan nu een  
*Tacoworkshop*



Scan nu de QR!

Vraag hier  
*Samples*



Scan nu de QR!

Voor meer  
*Inspiratie*



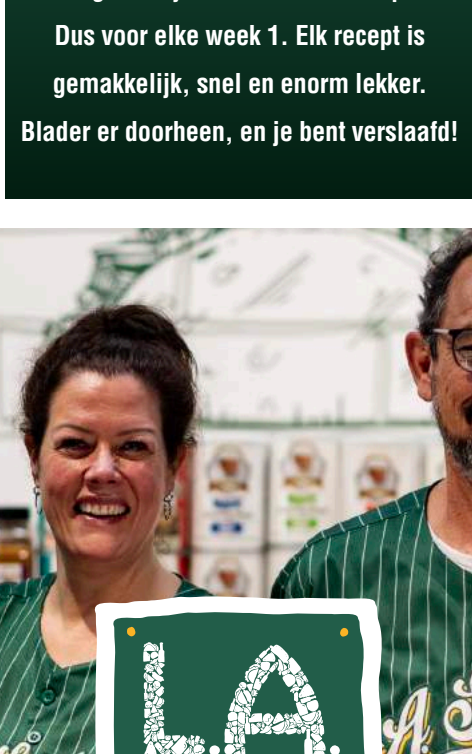
Scan nu de QR!



**Je hoeft echt geen Mexicaans restaurant te hebben om taco's te verkopen. Integendeel!**

Gebruik taco's als luxe voorgerecht, vegetarische schotel, sharing platter, verrassende lunch, borrelplank of walking dinner bite. Alles kan.

In dit kookboek voor de horeca, vind je 52 ongelofelijk lekkere Taco Recepten. Dus voor elke week 1. Elk recept is gemakkelijk, snel en enorm lekker. Blader er doorheen, en je bent verslaafd!



Prijs €14,95

[www.la-streetfood.com](http://www.la-streetfood.com) | [www.tacotuesdays.nl](http://www.tacotuesdays.nl)