



Hoofdgerechten

Veggie taco met "pulled mushrooms"

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 tacoschelpen
150 gram rode kolen (fijngesneden)
500 gram oesterzwammen
4 wortelen (fijne)
1 ui (gesnipperd)
4 eetlepels gebakken ajuintjes
2 eetlepels witte wijnazijn
4 eetlepels barbecuesaus
1 eetlepel honing
2 lookteentjes (geperst)
1 bosje koriander
boter
olijfolie
peper
zout

Voor de dressing

3 eetlepels zure room
1 eetlepel mayonaise
1/2 limoen (sap)

Bereidingswijze

Schraap de wortelen schoon en halveer ze in de lengte. Blancheer ze 5 minuten in licht gezouten water. Giet af en bak ze in boter lichtjes bruin. Druppel er de honing over en laat even karamelliseren. Breng de rode kool op smaak met de witte wijnazijn en kruid met peper en zout.

Fruit de ui met de look in olijfolie. Scheur er de oesterzwammen bij en laat goudbruin bakken. Schep er de barbecuesaus onder, proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Meng alle ingrediënten voor de dressing en kruid met peper en zout. Vul de tacoschelpen met de rode kool, de worteltjes en daarop de pulled paddenstoelen. Druppel er de saus over en werk af met de gebakken uitjes en

koriander.

Tip:

Vervang de helft van de oesterzwammen door pulled pork of chicken voor de vleesvariant.

