

Kiptaco's

Ingrediënten:

- 2 kippenborst filets
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1/2 theelepel knoflookpoeder
- 1/2 theelepel paprikapoeder
- Zout en zwarte peper naar smaak
- 8 kleine maïstortilla's of blomtortilla's
- 1 kopje gesneden slabad
- 1/2 kopje in blokjes gesneden tomaten
- 1/4 kopje fijngehakte rode ui
- 1/4 kopje verse koriander, grof gehakt
- 1 lemmetje, in partjes gesneden
- Mexicaanse salsa, naar smaak
- Optionele toppings: Mexicaanse salsa, geraspte kaas, zure room, advocaat, jalapeños

Instructies:

1. Snijd de kip in dunne reepjes.
2. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
 - Voeg de kipreepjes toe aan de pan en bestrooi met chilipoeder, komijnpoeder, knoflookpoeder, paprikapoeder, zout en peper.
 - Bak de kipreepjes gedurende 5-7 minuten, of totdat ze goudbruin en gaar zijn. Roer regelmatig om ervoor te zorgen dat de kip gelijkmatig gaar wordt.
3. Tortilla's verwarmen: Terwijl de kip bakt, kun je de tortilla's verwarmen. Dit kan in een droge koekenpan op middelhoog vuur, ongeveer 30 seconden per kant, of in de magnetron gewikkeld in een vochtige papieren handdoek gedurende ongeveer 20 seconden.
4. Taco's samenstellen:
 - Verdeel de gekookte kip gelijkmatig over de warme tortilla's.
 - Voeg toppings toe zoals fijngehakte sla, cherrytomaatjes, rode ui en verse koriander.
 - Knijp een partje lemmetje over elke taco voor een frisse smaak.
 - Voeg eventueel salsa, geraspte kaas, zure room, advocaat of jalapeños toe.
5. Serveer de kiptaco's direct terwijl ze nog warm zijn