

Corn ribs en taco's



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

30 Ardo Corn ribs

300 g Ardo Avocado in blokjes

200 g Ardo Zwarte bonen

150 g Ardo Kruidenmix in
Mexicaanse stijl

600 g pulled chicken

50 padron pepers

2 rode uien in plakjes

200 g zure room

5 dl salsa

30 taco schelpen

Plantaardige olie

Cajunkruiden

Sla

Limoen

Peper en zout

Bereidingswijze

1. Kruid de Corn ribs met cajunkruiden en olie. Bak ze in de oven op 180-200°C voor 12-14 minuten.
2. Maak guacamole door de ontdooide avocadoblokjes te mengen met de Mexicaanse kruidenmix, limoensap, peper en zout.
3. Verwarm de pulled chicken.
4. Verwarm de zwarte bonen.
5. Bak de padron pepers in plantaardige olie en kruid met zeezout.
6. Vul de taco schelpen met de sla, guacamole, pulled chicken, rode uien en garneer met salsa, zure room en zwarte bonen.
7. Serveer met de Corn ribs en padron pepers.

Allergenen

Milk



We preserve nature's gifts