

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



4 PERSONEN



30 MIN. MARINEREN

25 MIN. BEREIDEN

KIPTACO'S MET MANGOSALSA



INGREDIËNTEN

- 400 gram Gallux-kippenfiletblokjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- Sap van 2 limoenen
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel chilipoeder
- Zout en peper naar smaak
- 1 rijpe mango, in blokjes gesneden
- 1/2 rode ui, fijngehakt
- 1 jalapeño, zonder zaadjes en fijngehakt
- 1/4 kopje fijngehakte verse koriander
- 8 kleine maïs- of bloemtortilla's
- Versnipperde sla of kool
- Zure room of Griekse yoghurt
- Verkrumelde feta (optioneel)
- Partjes limoen om te serveren

BEREIDING

1. Meng in een kom de olijfolie, knoflook, limoensap van 1 limoen, komijn, chilipoeder, zout en peper om een marinade te maken.
2. Leg de kippenfiletblokjes in een ondiepe schaal of hersluitbare plastic zak. Giet de marinade over de kip zodat die gelijkmatig bedekt is. Marineer in de koelkast gedurende minstens 30 minuten of tot 4 uur.
3. Meng in een kom de mango, rode ui, jalapeño, koriander, limoensap en zout om de mangosalsa te maken.
4. Haal de kip uit de marinade en grill de filetblokjes in de pan tot ze gaar zijn.
5. Verwarm de tortilla's kort in de pan een paar seconden aan elke kant.
6. Vul elke tortilla met versnipperde sla of kool.
7. Leg de blokjes kip bovenop de sla.
8. Schep de mango salsa over de kip.
9. Druppel er zure room of Griekse yoghurt over en bestrooi eventueel met verkrumelde feta.
10. Serveer de taco's met partjes limoen.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

