

Taquitos met pulled chicken van de BBQ

👤 8 personen

🕒 1.5 uur



Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de vulling:

- 1.5 kg pulled chicken
- 20 maïstortillas
- 2 witte uien
- 6 tenen knoflook
- 2 tl gerookte paprikapoeder
- 2 tl chilipoeder
- 2 tl komijn
- 150 gr cheddarkaas
- 50 gr mozzarella

Voor de Honey Chipotle mayo:

- 150 gr mayonaise
- 3 chipotlepepers in adobosaus
- 2 el honing
- Sap van halve limoen

Rokerige Jalapeño Crema:

- 150 ml crème fraîche
- 100 ml yoghurt
- 1 tot 2 jalapeño's, gegrild
- Sap van een halve limoen
- 1 theelepel honing
- 1 theelepel gerookte paprikapoeder

Benodigdheden:

- BBQ, volledig direct op 180 graden.
- 1 of 2 grote skillets
- Blender of staafmixer
- Satéprikkers

- Snipper de uien en snijd de knoflook fijn. Zet een skillet op het vuur en fruit de uien en knoflook aan.
- Voeg de komijn, paprikapoeder en chilipoeder toe, roer goed door. Voeg de pulled chicken toe en bak goed aan.
- Voeg de kaas toe en roer het door. Als alles is aangebakken haal je de skillet van het vuur.
- Chipotle-honing mayo: Snijd drie chipotle pepers in adobosaus fijn. Meng met mayo en breng op smaak met honing en limoensap. Meng goed door.
- Jalapeno Crema: Grill de jalapeno's boven het vuur zodat het vel zwart blakert. Verwijder de zwarte schil en doe de jalapeno's, hak de jalapeno's fijn en doe ze in een mengkom. Doe de creme fraiche, yoghurt, het sap van $\frac{1}{2}$ limoen, 2 tl honing en 1 tl gerookte paprika erbij. Meng met een staafmixer tot een gladde creme.
- Taquitos maken: Zet een skillet boven het vuur en doe er een laagje zonnebloemolie in. Neem een maïstortilla en doe er wat van de vulling in. Rol de tortilla op als een loempia en zet vast met een prikkertje. Bak de tortilla rondom goudbruin en krokant in de skillet. Serveer met de chipotle-honing mayo en jalapeno crema en maak af met limoenrasp.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl