

# Snelle Birria tacos van longhaas op de BBQ

👤 6 personen    ⌚ 1.5 uur    🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

## Ingrediënten & benodigdheden

### Voor de longhaas:

- 1 kg longhaas
- Zout en peper
- 2 tl komijn
- 2 tl gerookte paprikapoeder
- 2 tl oregano
- 1 tl knoflookpoeder

### Voor consommé (dipsaus)

- 750 ml runderfond
- 3 el tomatenpuree
- 1 tl appelciderazijn
- 2 laurierblaadjes
- 1 tl komijn
- 1 tl oregano
- 1/2 tl kaneel
- 2 tl chipotle in adobosaus
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1 witte ui, grof gesneden
- 3 tenen knoflook, geplet

### Voor de tacos:

- 6-8 maïstortillas
- 250 g geraspte kaas
- 1 bosje koriander
- 1 witte ui, gesnipperd
- Limoenpartjes

### BBQ opstelling:

- 180 graden indirect, kersenrookhout.
- 200 graden direct

### Benodigdheden:

- Gietijzeren skillet
- Gietijzeren sauspan
- Kernthermometer
- BBQ tang
- Spatel

- Steek je BBQ aan en maak deze volledig indirect met kersenrookhout op 180 graden.
- Meng bouillon, tomatenpuree, azijn, kruiden, ui, knoflook en laurier in een Dutch oven of sauspan. Zet onbedekt op de kamado (indirect). Laat 20-30 min zacht trekken, roer 2-3x. Zeef en houd warm.
- Snij longhaas langs de centrale naad in 2 delen en verwijder taaie stukken.
- Meng de rub en wrijf de longhaas hier goed mee in.
- Haal de consommé van de BBQ, en maak de BBQ volledig direct op 200 graden.
- Grill de longhaas tot een kerntemperatuur van 52 en snijd in dunne plakjes.
- Zet een skillet met een beetje olie op het vuur.
- Haal een tortilla door de consommé en leg in de skillet, beleg aan één kant met kaas, longhaas, ui en vouw dicht.
- Bak aan beide kanten bruin tot dat de kaas is gesmolten.
- Serveer met de consommé, koriander en limoenpartjes.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal