

# Taco shells met gekruid gehakt en prei

**4 personen**

**30 minuten**

Kruidig gehakt, knapperige taco's, frisse zure room, krokante ijsbergsla, ... Meer moet dat niet zijn!

## INGREDIËNTEN:

- 500 gram gehakt
- half blik kidneybonen
- halve krop ijsbergsla
- 200 gram zure room
- 8 tacoschelpen
- 4 tomaten
- een halve komkommer
- 1 preistengel
- 150 gram geraspte kaas
- 2 rode uien
- een 30 gram kruidenmix: cajun, tex-mex, fajita, tortilla, ...
- rode wijnazijn



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Snij 1 ui in ringen, doe in een kommetje en overgiet met rode wijnazijn. Zet in de koelkast.
2. Snij de overige ui in fijne stukjes en zet apart. Doe hetzelfde met de tomaten en de komkommer. Snij de ijsbergsla in dunne reepjes en zet ook apart.
3. Laat de kidneybonen uitlekken en zet apart.
4. Was en snij de prei in ringetjes.
5. Bak het gehakt rul in een kleefpan samen met de stukjes rode ui en de prei.
6. Wanneer het gehakt gaar is voeg je de helft van de tomatenblokjes en de kruidenmix toe. Roer alles goed door elkaar en schraap het aanbaksel van de op de bodem los: dat zit boordevol smaak!
7. Giet de rode uiringen af en laat ze uitlekken.
8. Doe de uiringen en alle overige ingrediënten in (kleurrijke) kommetjes en zet op tafel.
9. Zet de hete pan op tafel en laat iedereen z'n eigen taco's samenstellen.
10. Je kan de tacoschelpen ook al op voorhand vullen, bestrooien met de geraspte kaas en eventjes in de oven zetten.

## Smakelijk!