

Mexicaanse schnitzel taco's met koriander/limoen aioli en geroosterde bloemkool

4 personen

35 minuten

Ook met schnitzels kan je alle kanten uit! Onze kipschnitzels zijn gemaakt van verse kipfilets van 'La Belle Flamande', gepaneerd in een huisbereide broodkruim mengeling vol met lekkere cajun kruiden! Samen met kruidige geroosterde bloemkool, een street food klassieker in Mexico, en een heerlijk frisse aioli krijg je een smaakvol én origineel taco gerecht!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 kipschnitzels
- 1 bloemkool
- 12 kleine tortilla's
- bosje verse koriander
- 1 groot potje looksaus van bij ons in de winkel
- mayonaise
- 4 limoenen
- 100 gram verse rode kool
- 1 koffielepel lookpoeder
- 1 koffielepel uipoeder
- 1 koffielepel komijn
- optioneel: cayennepeper
- zonnebloemolie
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 220 graden.
2. Snij de bloemkool in roosjes, deze mogen klein genoeg zijn, ze moeten immers in de kleine tortilla's passen. Doe ze in een grote mengkom.
3. Doe de komijn, het lookpoeder, het uipoeder en optioneel de cayennepeper mee in de mengkom. Kruid ook met peper en zout. Schud alles door elkaar en voeg ook 2 eetlepels zonnebloemolie toe. Meng opnieuw alles mooi door elkaar zodat elk roosjes is bedekt met de kruidige olie.

4. Neem een ovenrooster met een vel bakpapier en leg er de roosjes op. Schik ze zo dat ze niet op elkaar liggen, maar wel allemaal naast elkaar.
5. Deze mogen nu een 30 minuutjes in de oven op 220 graden. Draai ze halverwege eens om.
6. De aioli: mix de looksaus samen met 2 eetlepels mayonaise, het sap van 2 limoenen en de verse koriander tot een mooie saus. Je kan altijd wat koriander overhouden als garnering op het einde. Zet in de koelkast
7. Snij de overige 2 limoenen in partjes en zet in de koelkast.
8. Snij de verse rode kool in dunne reepjes. Zet apart in de koelkast.
9. Voor het bakken van een lekkere schnitzel heb je best wel wat plantaardige olie nodig. Zo gaat de schnitzel een beetje drijven en kan je hem rustig laten bewegen door voorzichtig met de pan te schuiven. Zo kunnen de schnitzels mooi 'souffleren', luchtig worden.
10. Neem een grote pan en doe er flink wat zonnebloemolie in. Verwarm op een middelmatig vuurtje.
11. Bak de kipschnitzels nu mooi aan. Dit doe je door ze regelmatig (voorzichtig) om te draaien, zo krijgt het korstje de kans niet om te verbanden. Schud af en toe ook zachtjes met de pan. Reken een 10 minuutjes in het totaal per kipschnitzel.
12. Laat de kipschnitzels even rusten op wat keukenpapier.
13. Neem een antikleefpan zonder vetstof en geef de tortilla's langs beide kanten een kleurtje.
14. Serveer alles afzonderlijk in kleurrijke kommetjes op tafel en laat iedereen z'n eigen taco samenstellen!

Smakelijk!