



Marokkaanse Taco's met kaas



Ingrediënten

- 200 gram Henri Willig Gouda Naturel Kaas
- 4 grote tortillawraps
- 4 plakjes Cheddar kaas
- Andalouse saus
- 300 gram Kipfilet in blokjes
- Zonnebloemolie
- 1 theelepel Zout
- 1 theelepel Paprikapoeder
- 0.5 theelepel Zwarte peper
- 0.5 theelepel Kurkuma
- 0.5 theelepel Komijn
- 100 gram Frietjes naar keuze

Marokkaanse taco's, ook wel bekend als "tacos maghribiya", zijn razend populair vanwege hun veelzijdigheid. Deze heerlijke streetfood-favoriet wordt traditioneel royaal belegd met allerlei smaakvolle ingrediënten. In deze variant combineren we de kruidige smaken van de Maghreb met een verrassende Hollandse twist: jonge Goudse kaas van Henri Willig!

Bereidingswijze

- 1: Verhit de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de kipfiletblokjes toe en bestrooi met zout, paprikapoeder, zwarte peper, kurkuma en komijn. Bak de kip rondom goudbruin en gaar.
- 2: Bak de frietjes in de oven, airfryer of frituur tot ze knapperig en goudbruin zijn.
- 3: Bestrijk een tortilla met Andalousesaus. Leg een plakje cheddar in het midden van de wrap en schep vervolgens een portie kip op de kaas. Leg een handje knapperige frietjes bovenop de kip. Bestrooi royaal met geraspte jonge kaas.
- 4: Vouw de wrap dubbel als een taco. Leg de taco in een voorverwarmde contactgrill en bak 3 tot 5 minuten tot de buitenkant knapperig is en de kaas gesmolten.

Welke bijgerechten passen goed bij deze Marokkaanse taco's?

Deze kruidige, knapperige en smeuïge taco's zijn perfect als lunch, diner of zelfs als streetfood-snack tijdens een gezellige avond. Serveer ze warm, rechtstreeks uit de grill, en geniet van de heerlijke combinatie van kruidige kip, romige kaas en knapperige frietjes.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Server- & Variatietips:

- **Dips & Sauzen:** Extra Andalousesaus, knoflooksaus of een frisse yoghurt dip met munt passen er perfect bij.
- **Frisse Bijgerechten:** Een simpele salade met tomaat, komkommer en rode ui zorgt voor een frisse tegenhanger.
- **Pittige Kick:** Hou je van wat extra pit? Voeg harissa of chilivlokken toe aan de kip.

Of je nu kiest voor een snelle maaltijd of een uitgebreide smaakervaring, deze Marokkaanse taco's met een Hollandse twist zullen gegarandeerd in de smaak vallen. Eet smakelijk!

Dit recept is in opdracht gemaakt door [Ellouisa Cooking](#).
