



## Taco's met "jerk chicken"

en een pittige ananas-radijs pickle



20-30min



2 personen

We nemen je mee op reis naar het zonnige Jamaica met dit door "jerk chicken" geïnspireerde recept. "Jerk" is de minder fraaie naam voor de lokale specerijenmelange, gemaakt van Scotch Bonnet chilipepers. Deze pepers zijn extreem pittig, dus we hebben onze melange getemperd en combineren 'm met malse kip. Stop de kip met bonenpuree en een frisse saus in jouw taco voor een zinderende zomerbite!

## Wat je van ons krijgt

- Taiyari tortilla's
- zoete chilisaus
- Habesha's Berbere spice mix
- Widow Bolte's kip spice mix
- limoen
- ananasschijfjes
- radijsjes
- zwarte bonen
- wortel
- verse koriander
- kipfilet

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout

## Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- dunschiller
- grote koekenpan
- keukenrasp
- staafmixer
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

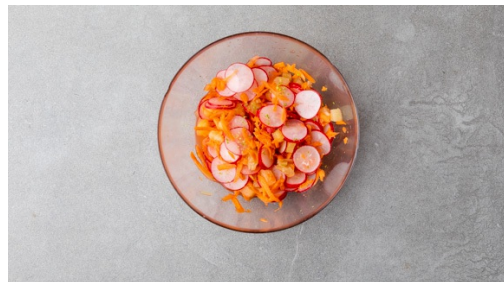
## Voedingswaarde per portie

calorieën 505.0kcal, vet 5.1g, eiwit 39.1g, koolhydraten 67.0g



### 1. Kip koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Meng de **Widow Bolte's kip & berbere spice mix** met 0.5tl zout, 1tl peper en **1el zoete chilisaus** in een kommetje tot een **sous**. Doe het zojuist gekookte water in een middelgrote kookpan en voeg de **kipfilet** met een snuf zout toe. Breng aan de kook en kook op middelhoog vuur 10min, giet af en laat de **kip** 5min rusten.



### 4. Pickle maken

Voeg **1-2el limoensap**, **1tl limoenrasp**, de **helft van het opgevangen ananassap**, **2-3el azijn** (bij voorkeur witte wijn) en 0.5tl zout aan het **wortel-radijsmengsel** toe. Roer goed door en zet opzij.



### 2. Ingrediënten voorbereiden

Schil intussen de **wortel**, snijd in de lengte doormidden en snijd **een helft** in 0,5cm grote stukjes. Rasp de **andere helft** grof. Pluk het **loof** van de **radijsjes** en doe weg. Snijd de **radijsjes** in dunne schijfjes en doe **3/4e van de schijfjes** met de **wortelrasp** in een kom.



### 5. Bonen koken

Doe de **bonen** met het **bonenvocht** en de **wortelstukjes** in een middelgrote kookpan. Zet het vuur middelhoog en breng aan de kook, zet dan het vuur middellaag en laat 5-8min sudderen. Roer af en toe door zodat niks aancoekt. De **bonen** zijn klaar zodra het merendeel van het **vocht** is verdampt. Evt. kun je de **bonen** prakken voor extra textuur.



### 3. Kip scheuren

Gebruik twee vorken om het **kippenvlees** uit elkaar te trekken of hak de **kip** grof en meng het **vlees** met de **sous**. Zet opzij om te marineren. Vang bij het afgieten van de **ananasstukjes** het **sap** op. Snijd de **ananas** in 0,5cm grote stukjes en doe dit bij het **wortel-radijsmengsel**. Rasp en pers de **limoen** uit. Hak **1/4e van de koriander** grof.



### 6. Saus maken

Doe **1/4 pickle** met de **ongehakte koriander** in een hoge (maat)beker en pureer tot een gladde **sous**. Voeg evt. meer **picklevocht** toe. Roer **2tl sous** door de **bonen**. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en warm de **tortilla's** in 30sec per kant op. Bestrijk ze met **bonenpuree** en top met **kip**, **sous**, **pickle**, **gehakte koriander**, **rest v/d radijs** en \_\_\_...