



EL CAULIFLOWER TACO FIESTA

(8 taco's)

Verwarm je oven voor op 200°C. Haal de bloemkool voorzichtig uit de vacuümzak, leg in een ovenschaal en bedek met de overgebleven marinade. Plaats de bloemkool gedurende 60 minuten in de oven.

Wanneer de bloemkool bijna klaar is, zet je een pan op het vuur. Verwarm de tortillas één voor één in de droge pan. Je kan de tortillas warm houden onder zilverpapier of een vochtige, propere handdoek. Of leg alle tortillas op een stapeltje, bedek met een vochtige handdoek en verwarm ze in de microgolfoven 30 seconden per keer tot ze warm zijn.

Haal je warme en mooi geroosterde bloemkool uit de oven. Gebruik het spuitzakje met de basilicummayo en decoreer de bloemkool hiermee naar believen. Snij daarna in hapklare stukken. Nu is het taco time! Neem een warme tortilla, leg er enkele stukken bloemkool op en werk af met onze heerlijke toppings.

¡Buen provecho!

TAKE-AWAY

LATIN AMERICAN FOOD & COCKTAILS