

Taco Schotel

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Weet je even niet wat je moet koken? Of wil je iets lekkers op een feestje of tijdens een borrel? Maak dan deze heerlijke glutenvrije tacoschotel, met zelfgemaakte taco's. Niets heerlijkers dan huisgemaakt!

Snel en makkelijk gemaakt, wat wil een mens nog meer?! Veel bakplezier weer :) Groetjes Ouafae

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 1 UUR

BAKTIJD: 30 MINUTEN

Benodigdheden:

- 130 gram wit rijstmeel (allergento)
- 150 gram Schär Bröt
- 1 theelepel zout
- 170 gram + 45 gram lauwwarm water
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel psylliumvezels (Allergento)
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 kippenborst
- een eetlepel olijfolie
- 7 champignons
- 1 ui
- 1 rode punt paprika
- circa 1 eetlepel kipkruiden (met zout)
- 1 klein blikje crispy mais (140-160 gram)
- Paar takjes platte peterselie
- zwarte peper naar smaak
- 1 theelepel sambal

- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel gember
- 1 theelepel knoflookpoeder

Bereidingswijze:

1. Meng alle droge ingrediënten voor het tacodeeg samen met de 170 gram lauwwarm water. Kneed met de hand of handmixer. Voeg dan de 45 gram water erbij en dan de olie. Kneed tot een deegbal. Maak je hand tijdens het kneden steeds nat onder de kraan. Kneed of mix voor een paar minuten. Dek het deeg af en laat rusten voor 30 minuten. (Het deeg kan ook eerder gemaakt worden, zie tip onderaan)
2. Maak ondertussen de vulling. Snijd de kippenborst in kleine blokjes en bak in de olijfolie en de eetlepel kipkruiden gaar.
3. Snijd de ui, paprika in blokjes en voeg toe samen met de champignons in kleine plakjes en de kruiden/sambal. Knip de peterselie fijn en voeg ook toe. Roerbak tot alles gaar is. Voeg als laatste de uitgelekte mais toe en proef de smaak. Voeg eventueel nog wat kipkruiden toe.
4. Neem het taco deeg en strooi er wat rijstmeel over, ook over het werkvlak. Stort het deeg en verdeel met een mes of deegschrapper het deeg in 10 stukjes. Bol ze op en leg ze afgedekt op een dienblad weg.
5. Neem een koekenpan en warm deze op middelmatig vuur op. Pak een bolletje deeg en rol deze uit op een werkvlak bestrooid met rijstmeel. Rol het deeg uit tot een paar mm dik. Leg er een schaalpje op en snijd erom heen, zodat je een mooie cirkel krijgt.
6. Leg de cirkel in de warme koekenpan. Bak een paar seconden. Al zie je maar een paar luchtbelletjes aan de bovenkant verschijnen dan draai je de taco om. Bak weer een paar seconden, en draai weer om. Draai en beweeg en druk de zijkanten van de taco met een spatel aan, zodat de taco oppopt. Zo worden ze lekker luchtig. Bak aan beide kanten goudbruin. Leg op een rooster en dek af met een theedoek. Werk zo alle tacodeeg af. Restjes deeg kneed je steeds samen en leg je onder een doek. Ook deze rol je weer uit tot taco's.
7. Nee steeds een taco en vul deze met wat kipvulling. Leg de taco's steeds tussen 2 glazen naast elkaar. Zo vallen ze niet open. Vul de schaal volledig en haal de glazen weg. Vul met geraspte kaas, gedroogde peterselie en eventueel tomaatjes. Bak in een voorverwarmde oven op 200 C tot de bovenste randen goudbruin kleuren.

Notities: