



WWW.TACOTUESDAYS.NL



Poncho's Hard Shell Gringo Beef Taco

We loooooooveve hardshell taco's. Het zijn misschien niet de authentieke Mexicaanse taco's, maar in Amerika zijn ze natuurlijk super populair. Ze zijn zo tof om te zien: fotogeniek en instagrammable. En dit taco met gehakt recept (met echte Amerikaanse ground beef) is de perfecte taco voor een drukke avond bij jou in de zaak!

[LA201 Taco Shells](#)

[LA929.1 Taco Beef](#)

Witte Kaas

[LA1000.2 Mexicaanse Kaasmix \(Cheddar & Gouda\) 2kg](#)

Avocado

[LA135.1 Smoky Mountains Salsa Picante Medium](#)

Recept Hardshell Taco met gehakt en kaas

De bereiding van onze Hardshell Gringo Taco is als volgt:

Vul de harde taco schelp met de warme tacobeef. Doe er een beetje Mexicaanse kaasmix over en leg de taco even in de oven, zodat de kaas lekker smelt.

Afmaken met wat Salsa Picante, witte kaas en wat stukjes avocado.

Deze taco is door zijn bereidingsgemak heel handig bij grotere groepen. Hij is even in de oven geweest en is daardoor extra warm. Hierdoor zal de hele groep na het uitserveren nog een lekkere warme taco hebben. En tijdens een drukke avond is het niet zo heel erg als hij wat langer blijft staan op het luik.

Neem voor de gratis workshop Taco Tuesdays voor horeca of voor het aanvragen van samples contact op met L.A. Streetfood. Wij importeren zodat jij je kunt onderscheiden.

WWW.TACOTUESDAYS.NL | L.A. STREETFOOD | INFO@LATIN-AMERICANFOOD.NL | +31 570 763 111