



WWW.TACOTUESDAYS.NL



Jamaican Chicken Taco

Een instant hit! Het zoete van Jamaica met de gelaagde smaken uit Azië maken deze in pineapple en soja gemarineerde kip taco onvergetelijk lekker. Alles zit er in: zoet, zuur en zout. En op een 6 inch tarwe tortilla en de lekkere guacamole is deze taco met kip een lust voor het oog.

[LA500 5"/15 cm tarwe tortilla van Pablo's Choice](#)

[LA751 Guacamole 94% UHP Authentic Pablo's Choice](#)

Kippendijen (of vegetarisch: [LA940 Greenway Filet Stukjes](#))

Marinade van 50% ananassap, 50% sojasaus, gember en knoflook naar smaak

Dungesneden rode kool

Eventueel verse ananas en limoensap

[LA440 BBQ Magic van Paul Prudhomme](#)

[LA189 Lillie's Q Smoky BBQ Sauce USA](#)

Hoe maak je deze lekkere taco met kip?

Dit recept voor kip taco is net even anders dan de meeste recepten voor taco's. Dat komt doordat het een fusion taco is. Met invloeden uit o.a. Azië. Doe de kip als saté op een stokje en je laat je gasten een beetje zelf hun taco bouwen. Hoe? Simpel: taco op je linkerhand, stukje met kip in de andere. De taco eromheen, beetje knijpen, stokje eruit trekken en eten maar.

Geloof ons, naast de lekkere smaak valt dit ook echt op. Het laat zien dat je de kip zelf gemarineerd hebt en dat je met mooie en verse producten werkt.

Door de marinade vraagt deze taco om iets meer mise en place. Je zet de kippendijen - gesneden in stukjes - een dag eerder in een marinade van ananassap, sojasaus, gember en knoflook. Bij bestelling leg je een spies per taco op de grill. Bestrooi met BBQ Magic uit New Orleans. Je bakt de tarwetortilla kort in de pan, op de plaat of op de grill.

Ondertussen besmeer je de tortilla met guacamole en leg je de geraspte rode kool erop. De spies erbij, wat limoensap en lekkere Lillies Q Smoky BBQ saus erover. Tijd om jouw gasten te laten genieten!

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