



Taco's al pastor met varkensvlees

Mexicaanse straattaco's met gemarineerd varkensvlees, verse ananas, ui en koriander op maïstortilla's. De klassieker van elke taqueria.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr varkensschouder in dunne reepjes
- 2 el tomatenpuree
- 2 kl gerookt paprikapoeder
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl oreganum
- 2 teentjes look, geperst
- 3 el sinaasappelsap
- 2 el witte azijn
- 2 el olijfolie

1 kl zout
200 gr verse ananas in blokjes
1 rode ui, fijngesneden
1 bosje verse koriander
12 kleine maïstortilla's
2 limoenen in partjes

Bereidingswijze

1. Meng in een kom de tomatenpuree, paprikapoeder, komijn, oreganum, look, sinaasappelsap, azijn, olijfolie en zout tot een marinade.
2. Wentel de vleesreepjes door de marinade en laat minstens 20 minuten intrekken (langer mag).
3. Verhit een grote pan of grillpan op hoog vuur en bak het vlees 8 tot 10 minuten tot het gaar en licht gekaramelliseerd is.
4. Voeg de ananasblokjes toe en bak nog 3 minuten mee.
5. Warm de tortilla's kort op in een droge pan, ongeveer 30 seconden per kant.
6. Verdeel het vlees over de tortilla's, top met rode ui, koriander en een kneepje limoen. Meteen serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)