



BIRRIA TACO'S

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Mexico

Gang: Hoofdgerecht / Fingerfood

Hoeveelheid: 6 personen

Tijd: 3 uur stoven + tijd afkoelen + 15 minuten grillen

Ingrediënten:

- 3-4 pond runderribstuk, in grote stukken gesneden
- 6 gedroogde guajillo-pepers, steeltjes en zaadjes verwijderd
- 3 gedroogde ancho-pepers, steeltjes en zaadjes verwijderd
- 2 gedroogde pasilla-pepers, steeltjes en zaadjes verwijderd
- 1 grote witte ui, in vieren gesneden
- 4 roma-tomaten
- 6 tenen knoflook
- 2 laurierblaadjes
- 1 kaneelstok
- 1½ tl komijn
- 1½ tl oregano
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- ½ tl gemalen kruidnagel
- 2 el witte azijn
- zeezout, naar smaak
- ± 1 liter goede kwaliteit runderbouillon
- 4 el olijfolie

Ingrediënten montage:

- maïstortilla's
- oaxaca-kaas of mozzarella, geraspt
- witte ui, fijngesnipperd
- verse koriander, gehakt
- gereserveerd rundervet van consommé (= stoofvocht)

Bereiding:

- Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de gedroogde pepers tot ze beginnen te geuren. Kijk wel uit dat ze niet verbranden! Anders worden ze snel bitter!
- Week de geroosterde pepers vervolgens 20 minuten in heet water.
- Bak de ui, tomaten en knoflook in dezelfde hete koekenpan tot ze beginnen te blaren. Dit is essentieel voor de smaak, dus sla dit absoluut niet over.
- Pureer in een blender de geweekte pepers (inclusief weekvocht) met de gegrilde groenten, komijn, oregano, zwarte peper, kruidnagel, azijn en bouillon tot een gladde massa.
- Haal deze massa door een fijne zeef.
- Verwarm ondertussen je oven voor op 160°C.
- Kruid de stukken rundvlees met zout.
- Verhit 4 eetlepels olijfolie in een ruime braadpan met dikke bodem en bak het vlees in porties aan alle kanten goudbruin.
- Doe alle stukken rundvlees terug in de pan en giet de gezeefde saus over het rundvlees.
- Voeg de laurierbladjes en laurier toe en dek af met de deksel.
- Zet de pan in de voorverwarmde oven en laat ongeveer 3 uur stoven.
- Het vlees is gaar als je het met 2 vorken eenvoudig in draadjes uit elkaar kunt trekken.
- Haal het gare vlees uit de bouillon en trek deze met een vork in fijne draadjes uit elkaar.
- Zeef de bouillon en laat deze afkoelen.
- Schep het vet van de afgekoelde bouillon en bewaar deze om straks de taco's mee te bakken.
- Verwarm de bouillon weer op laag vuur en breng eventueel op smaak met wat extra zout en peper. Hij moet straks smakelijk genoeg zijn om als dipsaus te dienen.
- Verwarm een koekenpan met dikke bodem op middelhoog vuur of plaats een plancha op je reeds hete BBQ.
- Doop de tortilla's in het achterbleven braadvet. Vul ze met het stoofvlees, kaas, ui en koriander.
- Vouw ze dubbel en leg ze op de plancha of in de koekenpan. Bak ze mooi bruin en knapperig zijn, maar niet hard.
- Serveer de warme taco's met warme bouillon om in te dippen.

¡Buen provecho!

22-09-2025