



TACO STEAK

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Mexico

Gang: Fingerfood / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- **2 gare maiskolven**
- **2 eieren**
- **gemalen zeezout**
- **3 el suiker**
- **350 gram steak**
- **75 gram cheddarkaas, geraspt**
- **100 gram mozzarella, in plakken**
- **crème fraîche**
- **salsasaus**
- **Extra benodigheden:**
- **blokje rookhout (appel)**

Bereiding:

- Richt je BBQ in voor direct grillen op 200°C.
- Snijd de mais van de maiskolven.
- Doe de maiskorrels, samen met de eieren, suiker en zout naar smaak in de keukenmachine en maal tot pulp (niet te fijn).
- Leg een blokje hout op gloeiende kolen en grill de steaks in 3 - 4 minuten per zijde medium rare.
- Verhit ondertussen boter in een koekenpan en schep de maispulp in 2 porties in de pan en druk plat uit.
- Bak de maistaco goudbruin en draai hem dan om.
- Bestrooi de gebakken kant met geraspte cheddarkaas en bak tot de onderzijde ook goudbruin in.
- Haal de steaks van de BBQ en laat 5 minuten onder aluminiumfolie rusten.
- Leg de maistaco's op borden. Snijd de steaks in dunne plakjes en beleg de onderste helft van de taco's met het vlees.
- Leg plakjes mozzarella op het vlees en top af met wat salsasaus.
- Vouw de bovenste helft van de taco er over heen en leg er wat toefjes crème fraîche boven op.

iBuen provecho!

10-10-2025