

# Lunch



*Serveertip:* Bestrijk de taco's voor het vullen met wat salsa verde.

voor ± 3-4 personen



## BIOLOGISCHE TACO'S MET MAÏS-WORTEL SALADE

6 biologische taco schelpen	1 biologische limoen
1/2 biologische ijsbergsla	1 eetlepel biologische olijfolie
100 gr biologische maïskorrels	1 eetlepel biologische bloemenhoning
50 gr biologische volle yoghurt	1 eetlepel witte balsamico azijn
1 biologische rode ui	1 takje biologische platte peterselie
1 biologische wortel	vers gemalen peper en zout

## BEREIDING

Verwarm de oven op 150 graden voor. Rasp de wortel schoon en gebruik een Spirelli om er slierten van te maken. Snij dan de ijsbergsla heel fijn en maak de rode ui schoon en snij deze in flinter dunne plakjes en haal dan de ringen uit elkaar. Doe de wortel, de rode ui, de maïskorrels en de ijsbergsla in een kom en meng het door elkaar. Zet het even aan de kant. Doe vervolgens de yoghurt, de olijfolie, de honing, het sap van de limoen en de azijn in een kommetje en roer het door elkaar. Maak het op smaak met wat peper en zout. Meng de dressing dan door de mais-wortel salade. Bak de taco's in 10 minuten af en vul daarna de taco's met de mais-wortel salade. Knip als finishing touch wat verse peterselie over de taco's.