

TACO'S MET GEFRITUURDE AVOCADO



INGREDIENTEN

1 fles Diamant Golden Crisp
120 ml Bier
65 gram Bloem
1 theelepel Paprikapoeder
3 stuks Avocado
1 stuk Ui
1 stuk Mango
2 eetlepels Crème fraîche
1 stuk Rode peper
2 stengels Bosui
1/2 bosje Koriander
200 gram Rode kool
3 stuks Tomaat
4 stuks Tortilla
Extra nodig: staafmixer

- › Schil de avocado's, verwijder de pit en snijd in gelijke parten. Schil de mango, verwijder de pit en snijd in stukken. Snijd de rode kool zeer fijn. Snijd de tomaten doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in kleine blokjes. Snipper de ui en hak de rode peper in stukken. Snijd de bosui in ringen en hak de koriander fijn.
- › Mix voor het beslag het bier met de bloem, het paprikapoeder en een snuf zout.
- › Verhit een pan met een scheutje olie. Fruit de ui en de rode peper 3 minuten op laag vuur. Voeg de mango en een klein scheutje water toe, breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes pruttelen. Laat iets afkoelen, meng met de crème fraîche en mix met een staafmixer tot een saus. Breng op smaak met zout en peper.
- › Verhit de frituurpan (of een hoge pan met dikke bodem) met Diamant Golden Crisp frituurolie tot ongeveer 175 graden Celsius. Haal de stukken avocado door het beslag en frituur tot ze goudbruin zijn.
- › Verhit een koekenpan en verwarm de tortilla's kort aan beide kanten. Leg wat rode kool op elke tortilla, verdeel de stukken avocado en garneer met de tomatenblokjes, bosui en koriander. Serveer met de mangosaus.