



## Taco's al pastor met varkensvlees

*Mexicaanse straattaco's met gemarineerd varkensvlees, verse ananas, rode ui en koriander op maïstortilla's. De klassieker van elke taqueria, thuis nagebouwd in de pan.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 600 gr varkensschouder, in dunne reepjes gesneden
- 2 el tomatenpuree
- 2 kl gerookt paprikapoeder
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl gedroogde oregano
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 3 el sinaasappelsap
- 2 el witte wijnazijn
- 2 el olijfolie

1 kl fijn zeezout  
200 gr verse ananas, in blokjes van 1 cm  
1 rode ui, fijngesnipperd  
1 bosje verse koriander, grof gehakt  
12 kleine maïstortilla's  
2 limoenen, in partjes

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng in een ruime kom de tomatenpuree, het gerookt paprikapoeder, de komijn, de oregano, de knoflook, het sinaasappelsap, de witte wijnazijn, de olijfolie en het zout tot een gladde marinade.
- 2.** Voeg de vleesreepjes toe en wentel ze goed door de marinade zodat elk stukje bedekt is. Dek de kom af en laat het vlees minstens 30 minuten marineren in de koelkast. Langer marineren, tot een nacht, geeft een intenser resultaat.
- 3.** Verhit een grote (grill)pan op hoog vuur tot ze goed heet is. Bak het vlees in twee of drie porties, zodat de pan niet te vol staat en het vlees braadt in plaats van stooft. Bak elke portie 4 tot 5 minuten, regelmatig omroerend, tot het vlees gaar en licht gekaramelliseerd is aan de randen.
- 4.** Schep al het vlees terug in de pan, voeg de ananasblokjes toe en bak nog 2 tot 3 minuten mee tot de ananas licht gekleurd is.
- 5.** Warm de maïstortilla's op in een droge pan op middelhoog vuur, ongeveer 30 seconden per kant, tot ze licht geroosterd zijn en flexibel blijven.
- 6.** Leg op elke tortilla een flinke lepel van het vlees-ananasmengsel. Bestrooi met de rode ui en de gehakte koriander en druppel er wat limoensap over. Serveer onmiddellijk met de resterende limoenschijfjes erbij.

**Tip**

Snijd het varkensvlees zo dun mogelijk, bij voorkeur 3 tot 4 mm. Leg het vlees kort in de vriezer tot het licht stijf is, dan gaat het snijden veel makkelijker. Bak het vlees steeds in kleine porties op een goed verhitte pan voor de beste karamelisering.

**Lekker met**

Serveer met een kommetje guacamole of een eenvoudige tomatensalsa als bijgerecht.

**Dranktip**

Een koude Mexicaanse lager of een klassieke margarita op basis van tequila en limoensap past perfect bij de kruidige, frisse smaken van deze taco's.

---

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