

## Taco's met gehakt, courgette en mais

Ben je op zoek naar een lekker gerecht dat je snel op tafel kunt zetten? Dan zijn deze kruidige taco's ideaal. Met de vulling van de taco's kan oneindig gevarieerd worden, dus ga voor groenten die je nog in de koelkast hebt liggen en wees creatief! De tacosaus en kruiden van [Santa Maria](#) geven je de Mexicaanse smaken zoals ze moeten zijn!



Fotocredits: Santa Maria

### Ingrediënten

Voor 4 personen

250 g gehakt

1 courgette

200 g mais

1 el plantaardige olie

1 zakje [Santa Maria Taco Seasoning Mix](#)

½ dl water

1 verpakking [Santa Maria Tortilla Original Small \(8-pack\)](#)

of

1 verpakking [Santa Maria Taco Shells](#)

### Toppings & bijgerecht

200 g kerstomaten

100 g sla

zure room

2 avocado's

1 pot [Santa Maria Taco Sauce Mild](#)

### **Bereidingswijze**

1. Verwarm een pan op middelhoog vuur en doe de olie en het gehakt in de pan. Bak goed gaar, dit duurt ongeveer 10 minuten.
2. Snijd de courgette in blokjes en voeg dit samen met de mais toe, bak nog eens 5-10 minuten.
3. Voeg de Taco Seasoning Mix en ½ dl water toe.
4. Snijd de kerstomaten in tweeën en snijd de avocado's in plakjes.
5. Vul de mini tortilla's of taco's met het gehakt en de groenten en serveer met zure room en tacosaus.

### **Over Santa Maria**

Santa Maria is het nummer 1 Tex Mex merk met een missie: **No more boring meals**. Stel je eens een gedekte tafel voor die het water in de mond doet lopen zelfs voordat iedereen gaat zitten. Schalen met kleurrijk eten en spannende bijgerechten vechten om aandacht. Je raakt samen met vrienden en familie verwickeld in gezellige gesprekken en gelach. Want samen nieuwe gerechten ontdekken zorgt voor veel plezier aan tafel... dus waar wacht je op? Santa Maria maakt het makkelijker om heerlijke gerechten klaar te maken. Het is hun passie om je spannende recepten en combinaties uit alle hoeken van de wereld te laten ontdekken.