**Taco’s-Tortilla’s met zelfgemaakte kruidenmix**

Nodig voor 2 personen:

300 gram kip- of rundgehakt

1 rode ui, gesnipperd

½ bol knoflook, in kleine stukjes

½ rode paprika, in blokjes

Klein blikje mais

Klein blikje kidneybonen

½ pak gezeefde tomaten

Eetlepel olie

1 eetlepel chilipoeder

1½ theelepel komijnpoeder

1 theelepel paprikapoeder

½ theelepel korianderpoeder

¼ theelepel cayenne peper

¼ theelepel zout

1 theelepel oregano

1 eetlepel appelazijn

1½ eetlepel suiker

Bereiding:

Warm de olie op in een hapjespan, zweet de uien aan totdat ze glazig zijn. Voeg de knoflook en paprika toe en roer goed om. Voeg vervolgens alle droge kruiden toe en roer nogmaals goed door. Voeg nu het gehakt toe, bak totdat dit (bijna) rul is en voeg vervolgens de kidneybonen en het mais toe en als laatste de gezeefde tomaten. Let op dat je van de tomaten niet alles er meteen bij doet maar kijkt hoeveel genoeg is zodat het niet te nat wordt. Voeg nu de laatste ingrediënten toe en roer door. Laat 10 minuutjes pruttelen en maak op smaak.

Serveer met taco’s of tortilla’s, sour cream, jalapeno schijfjes en geraspte kaas.