

Gepofte zoete aardappel van de BBQ met Mexicaanse vulling

Een heerlijk gerecht van de grill met zoete aardappel en tacosaus.

Menugang: Hoofdgerecht
Type gerecht: Hartig
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 75 minuten

Een heerlijk gerecht van de grill met zoete aardappel en tacosaus.

Bereidwijze

1. Steek de barbecue aan. Was de zoete aardappelen, prik er gaatjes in met een vork en verpak ze in aluminiumfolie. Plaats de pakketjes op de BBQ. Na 45 tot 60 minuten zijn ze gaar.
2. Maak in de tussentijd de vulling klaar. Plaats een schoongemaakte maiskolf ook op de grill. Draai regelmatig om. Rooster de kolf in 15 minuten gaar. Laat afkoelen en verwijder voorzichtig de korrels van de kolf met een scherp mes.
3. Snijd de kip in blokjes. Bak de kip rondom gaar met wat bakolijfolie. Voeg dan 1/3 van de inhoud van het flesje van de Urban Accents Simmer Sauce toe en laat 20 minuten pruttelen tot de saus ietsjes in ingekookt en de kip gaar is. Voeg zout en peper toe naar smaak.
4. Snijd de korianderblaadjes fijn. Laat het blikje bonen uitlekken en spoel ze af.
5. Haal de aardappelen van de BBQ als ze gaar zijn, maak in de lengte een inkeping zodat je de zoete aardappel kan vullen. Schep de kipblokjes erop, strooi wat geraspte kaas en de korianderblaadjes eroverheen en voeg de maiskorrels en kidneybonen toe. Maak af met een dot sour cream of crème fraîche. Houd je van pittig? Voeg dan wat jalapeño toe.

TIP Vervang de kip door rundergehakt of kikkererwten. Of voeg guacamole of chimichurrisaus toe.

Ingrediënten

- Urban Accents Simmer Sauce
- 400 gram (vega)kip in blokjes
- 4 grote zoete aardappelen
- 1 maiskolf
- Blikje kidneybonen
- Handje geraspte (cheddar)kaas
- 6 takjes koriander
- Bakje sour cream of crème fraîche
- Zout
- Peper
- Bakolijfolie
- Jalapeño

accessoires