



SOLIS

COLIBRI COCINA MEXICANA

# TACO PARTY

BEREIDINGSTIJD:  
30 MINUTEN

“BUEN PROVECHO”

## IN DE BOX:

Zie stickers op de verpakkingen.

- Gepekeld en gesneden corvina
- Pulled pork (varken)
- Octopus tentakels
- Salsa Molcajete
- Ananas Pico de gallo
- Chipotle mayonaisse
- Valentina (pikante salsa)
- Salsa xnipec
- Chiles & vinagre
- Ui & koriander
- Guacachile (salsa)
- Limoen
- 12 tortillas (per 2 personen)
- 2 tostadas (per 2 personen)

## BENODIGDHEDEN:

- Koekenpan
- Kookpan
- Schalen / borden / kommen
- Theedoek

## ALLERGENEN LEGENDA

**Corvina** – Vis

**Octopus** – Weekdieren

**Salsa Molcajete** – Nachtschade

**Chipotle mayonaisse** – Ei, Nachtschade & Soja

**Totopos & salsa** – Nachtschade



# INSTRUCTIES

---

Hallo! Ten eerste ontzettend bedankt voor het bestellen van onze Taco Party box. Mijn naam is Max, ik ben de eigenaar en chefkok van Colibrí Cocina Mexicana. Ik zou u graag kort meenemen door het menu en hoe u dit kunt bereiden. Ik wil eerst beginnen met het volgende; u heeft een heel aantal toppings en vullingen. Het is niet aan mij om u te gaan vertellen wat waarbij hoort. U mag zelf ontdekken welke toppings u het lekkerst vindt bij welke taco's. Deze ontdekkingstocht is naar mijn idee een van de dingen die deze box zo leuk maakt. Niets moet en alles mag!

## Vorbereiding:

1. Doe alle toppings en sauzen in kommetjes met lepels, verwarm eventueel 3 kommetjes voor in de oven of in de magnetron om uw warme vlees en octopus in te bewaren, dit voorkomt dat het snel afkoelt.
2. Plaats op een plat bord een schone, dubbelgevouwen theedoek, straks legt u uw warme tortillas tussen deze theedoek. Dit zorgt ervoor dat de tortilla's niet uitdrogen en mooi soepel blijven.

## Tortilla:

1. Verwarm een droge koekenpan, deze moet goed warm zijn. Leg uw tortilla in de droge pan, als je een beetje stoom onder de tortilla vandaan ziet komen draai je deze om. Als de tortilla goed aan 2 kanten gebakken is, dan voelt hij soepel en buigbaar. Hij hoeft niet gaar, dat is de tortilla al, maar hij moet goed doorgewarmd worden. Als je de tortilla hebt gebakken leg je deze tussen een schone theedoek zodat hij warm blijft en niet uitdroogt.

## Birria:

1. Doe de bouillon en het vlees samen in een pannetje, verwarm op laag vuur. Let op dat u de bouillon niet te ver inkookt tijdens het verwarmen, dan kan het iets te zout worden. Als dit het geval is kunt u altijd nog een beetje water toevoegen om het te balanceren.
2. Haal het vlees met een tang uit de bouillon en plaats het in uw tortilla's of in een verwarmde kom. Giet de bouillon in een kommetje zodat u straks uw taco birria in de bouillon kunt dippen als u gaat eten.

## Pulled pork:

1. Doe een klein beetje zonnebloemolie of olijfolie in een koekenpan en bak de pulled pork op. Zorg dat u dit niet te lang doet, de pulled pork kan uitdrogen. Eventueel kunt u bij een grote hoeveelheid een klein drupje water in de pan doen zodat het vlees een beetje kan stomen terwijl u bakt, dit beschermt het vlees tegen uitdroging. Doe het vlees als het warm is in de tortilla's of in een verwarmde kom.

## Octopus:

1. Snijd de octopus tentakels in stukken ter grote van wat u prettig vindt in uw taco. Verwarm een koekenpan zodat deze flink heet is. Doe een klein beetje zonnebloemolie in de pan en bak de stukken octopus goed hard aan. De octopus is al voorgegaard, dus doo de tentakels goed hard aan te bakken zorgt u dat het warm is, maar ook lekker mals blijft. Bak dit dus ook vooral niet te lang, dan kan het een beetje taai worden.

## Corvina:

1. Spreid wat chipotle mayo op de tostada, leg daar de corvina bovenop, zodat deze de tostada bedekt. Dit is een koud gerecht dus vergt geen verdere bereiding. Ik zou aanraden wat ingelegde uien, guacachile en valentina op deze tostada te doen.

Nu kan het feest beginnen! Mix & match de taco's en geniet van onze huisgemaakte specialiteiten.

---

### SERVE LIKE A CHEF & ENJOY

Namens mijn voltallige team bedankt voor je bestelling. Ik wens je een overheerlijke taco party toe! - Max Wandt

[www.eatsous.com](http://www.eatsous.com)

1. MAAK EEN FOTO VAN JOUW GEDEKTE TAFEL
2. TAG & VOLG ONS OP DE SOCIALS @SOUS\_NL & @COLIBRI\_COCINA\_MEXICANA
3. WIE WEET WORD JIJ DE SOUS-ERVARING VAN DE MAAND!

LIEFS VAN TEAM SOUS!





SOLIS

COLIBRI COCINA MEXICANA

# TACO PARTY

BEREIDINGSTIJD:  
20 MINUTEN

ADD-ONS

“BUEN PROVECHO”

## IN DE BOX:

Zie stickers op de verpakkingen.

Mogelijke add-ons:

- Michelada
- Pastel de Elotes
- Totopos (tortilla chips) & Salsa
- Soft shell crab
- Yuca fries
- Elotes (maïskolven)
- Extra tortilla's

## BENODIGDHEDEN:

- Grillpan / Koekenpan
- Kookpan of frituur
- Schalen / borden / kommen

## ALLERGENEN LEGENDA

**Michelada** – Schaaldieren & Gluten

**Pastel** – Ei & Lactose

**Soft shell crab** – Schaaldieren, Gluten & Nachtschade

**Elotes** – Ei & Pinda

**Totopos & salsa** – Nachtschade



# INSTRUCTIES

---

Hallo! Ten eerste ontzettend bedankt voor het bestellen van onze Taco Party box. Mijn naam is Max, ik ben de eigenaar en chefkok van Colibrí Cocina Mexicana. Ik zou u graag kort meenemen door het menu en hoe u dit kunt bereiden. Ik wil eerst beginnen met het volgende; u heeft een heel aantal toppings en vullingen. Het is niet aan mij om u te gaan vertellen wat waarbij hoort. U mag zelf ontdekken welke toppings u het lekkerst vindt bij welke taco's. Deze ontdekkingstocht is naar mijn idee een van de dingen die deze box zo leuk maakt. Niets moet en alles mag! Hieronder staat beschreven hoe u de add-ons die u bij de box heeft besteld kunt bereiden.

Add-ons (deze items kunt u extra toevoegen aan uw bestelling en zitten er dus niet standaard bij):

## Soft shell crab:

1. Verhit de frituur of een pan met frituurolie tot 180 graden. Haal de krab voorzichtig uit de verpakking en leg de krab in het tempurabeslag. Til de krab direct uit het tempurabeslag en laat de krab voorzichtig zakken in de olie.
2. Laat de krab in de olie tot goudbruin bakken, draai halverwege het frituren de krab voorzichtig om in de olie zodat beide kanten krokant bakken. Pas op, door het vocht in de krab kan het zijn dat de krab in de frituur een beetje gaat spatten.
3. Bak de krab voor ongeveer 3 minuten, of tot het beslag mooi goudbruin is, snijd de krab over het lichaam doormidden en plaats de 2 helften in een tortilla met guacamole.

## Yuca fries:

1. Verhit de frituur of een pan met frituurolie tot 180 graden (of gebruik een airfryer als dat uw voorkeur heeft). Laat de Yuca fries voorzichtig in de olie zakken. Let op, de yuca's hebben de neiging om aan elkaar te plakken in de frituur, zorg dus dat je ze niet te dicht op elkaar in de olie laat zakken. Check tijdens het frituren ook even dat ze niet plakken, doen ze dat wel, haal ze voorzichtig uit elkaar met een tang of een spatel.
2. Bak de yuca's tot ze goudbruin en krokant zijn, bestrooi direct na het frituren met zout naar smaak.

## Pastel de elotes:

1. Verwarm de cake in een oven van 170 graden voor ongeveer 3-4 minuten tot hij lekker warm van binnen is. Serveer samen met de dulce de leche en geniet!

## Michelada:

1. Pak een groot glas (330ml). Pak 2 schaaltes waar de rand van het glas in past. Doe in een schaalte limoensap of water, in de ander de sal de guisano. Dip het glas eerst in het vocht en daarna in de sal de guisano om de rand van je glas een salt rim te geven.
2. Schenk over ijs (als je het hebt, niet perse nodig), de michelada mix. Serveer de michelada met het biertje ernaast en een lange lepel. Het idee is dat je je glas vol schenkt met bier en daarna doorroert. Na elke slok kan je je bier bijschenken.

## Elotes:

1. Verwarm een grillpan of koekenpan. Doe een klein beetje olie en zout op de maïskolf en leg deze in de hete pan. Geef de maïs aan alle kanten kleur in de pan. Maak daarna af met de limoenmayo, tajin en pindakruim.

## Extra tortilla's

Nu kan het feest beginnen! Mix & match de taco's en geniet van onze huisgemaakte specialiteiten.

---

### SERVE LIKE A CHEF & ENJOY

Namens mijn voltallige team bedankt voor je bestelling. Ik wens je een overheerlijke taco party toe! - Max Wandt

www.eatsous.com

1. MAAK EEN FOTO VAN JOUW GEDEKTE TAFEL
2. TAG & VOLG ONS OP DE SOCIALS @SOUS\_NL & @COLIBRI\_COCINA\_MEXICANA
3. WIE WEET WORD JIJ DE SOUS-ERVARING VAN DE MAAND!

LIEFS VAN TEAM SOUS!

