



TACO VAN WAGYU BAVET

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 1 kg bavet van wagyu
- 2 eetlepels olijfolie
- sap van 1 sinaasappel
- sap van 1 limoen
- 5 g gemalen komijn
- 5 g grof zeezout

Toppings

- koreander
- popcorn scheuten
- peterselie
- 4 tomaten in verschillende kleuren

BEREIDING

- Leg de bavet van Wagyu in een ovenschaal en marineer met sinaasappelsap, limoensap, zwarte peper, komijn en grof zeezout.
- Marineer het vlees gedurende minimum 1 en maximum 8 uur.
- Gril het vlees gedurende 2 min aan elke zijde.
- Verwarm de tortillas in een hete pan gedurende 30 sec aan elke zijde.
- Vul de tortillas met de gesneden tomaat, wagyu en werk af met kruiden.