Tacos spicy au bacon et chou rouge

Les ingrédients

- 200g d’Allumettes de Bacon HERTA®
- 4 mini tortillas
- 100g de chou rouge
- 80g d'épinards frais
- 200g de sauce tzatziki
- Sauce sriracha

Préparation:

- Conseil : Utilisez le dos d'un moule pour faire refroidir les tortillas : cela leur donnera la forme d'un taco.
- Faites brièvement cuire les mini tortillas dans une poêle jusqu’à qu’elles deviennent un peu croustillantes. Retirez-les ensuite de la poêle et laissez-les refroidir (voir conseil).
- Faites également cuire les Allumettes de Bacon HERTA® pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- Hachez finement les épinards et le chou rouge. Puis, dans un saladier mélangez la sauce tzatziki au chou rouge. Assaisonnez de sel et de poivre.
- Remplissez les tacos avec le chou, les épinards et les Allumettes de Bacon HERTA®, et ajoutez-y pour finir de la sauce sriracha.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**