

# Pikante Taco's met bacon en rode kool

## Ingrediënten:

- 200g HERTA® Bacon Reepjes
- 8 mini tortillas
- 100g rode kool
- 80g verse spinazie
- 200g tzatziki dip
- Sriracha saus

## Bereiding:

- Tip: Gebruik de achterkant van een vorm om de tortillas ertussen te laten afkoelen. Zo krijgen ze een taco vorm.
- Bak de minitortilla's kort in een pan tot ze een beetje krokant worden. Haal ze dan uit de pan en laat ze afkoelen (zie tip).
- Bak ook de **HERTA® Bacon Reepjes** enkele minuten tot ze krokant zijn.
- Hak de spinazie en rode kool fijn. Meng vervolgens de tzatziki dip met de rode kool in een kom. Kruid naar smaak met peper en zout.
- Vul de taco's met de kool, spinazie en **HERTA® Bacon Reepjes**, en werk af met de srirachasaus.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **2**

