



TEX MEX BY CHICKSLOVEFOOD

15 MAKKELIJKE RECEPTEN UIT DE TEX MEX KEUKEN

In samenwerking met





- 8 hapjes
- 🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- ☐ 300 g kipfilet
- ☐ 2 paprika's
- ☐ 4 bosuitjes
- ☐ 2 rode pepers
- ☐ 4 el Santa Maria Chicken Taco Seasoning Mix
- ☐ 4 el mayonaise
- ☐ 8 Santa Maria Mini Taco Tubs
- ☐ 4 handjes rucola

EN ZO DOE JE HET :

- Breng een pan met water aan de kook. Voeg de kipfilet toe en kook in 20 minuten gaar.
- Snijd ondertussen de paprika's in blokjes en de bosui en peper in ringetjes.
- Giet de kipfilet na 20 minuten af. Trek met behulp van 2 vorken uit elkaar, zo ontstaat er pulled chicken. Dit kan ook met een handmixer.
- Verwarm in een koekenpan een beetje olie en roerbak de paprika, de helft van de bosui en rode peper 8 minuten. Voeg dan de de kip toe en verwarm mee. Voeg hier de Chicken Taco Seasoning Mix aan toe.
- Haal uit de pan en voeg samen met de mayonaise in een kom.
- Verwarm de oven voor op 125 graden en verwarm de Taco Tubs 10 minuten in de oven.
- Haal de Taco Tubs eruit en beleg met de rucola, de pulled chicken en groentemengsel. Top af met de overgebleven bosui.



👤 4 personen

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- 800 g kipfilet
- 2 limoenen
- 2 avocado's
- 2 rode pepers
- 2 zakjes Santa Maria Chicken Taco Seasoning Mix
- 8 Santa Maria Taco Shells
- 8 el Santa Maria Peach & Chili Salsa

EN ZO DOE JE HET :

- Verwarm de oven voor op 125 graden.
- Breng een pannetje water aan de kook. Leg de kipfilet in de pan. Kook circa 12-15 minuten tot hij gaar is.
- Snijd ondertussen de limoenen in partjes, de avocado's in blokjes (voeg hier een klein scheutje limoensap aan toe) en de rode pepers fijn. Houd alles apart.
- Giet de pan af. Maak met een handmixer pulled chicken van de kipfilet of pluk de kipfilet met twee vorken uit elkaar. Giet bij de kip een scheutje olie en zet de pan terug op het vuur.
- Voeg de rode peper en zakjes Santa Maria Chicken Taco Seasoning mix toe aan de pulled chicken en bak dit ook circa 5 minuten door.
- Leg ondertussen de Santa Maria Taco Shells ondersteboven in het rek van de oven en verwarm deze circa 10 minuten.
- Vul de Taco Shells met de pulled chicken, strooi hier wat blokjes avocado over en maak af met een drizzle Santa Maria Peach & Chili Salsa en een partje limoen.



 4 personen

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- ☐ 4 zoete aardappels
- ☐ 12 cherrytomaatjes
- ☐ 200 g bruine bonen uitgelekt uit pot, zak of blik
- ☐ 2 zakjes Santa Maria Taco Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added
- ☐ 8 Santa Maria Taco Shells
- ☐ 40 g koriander
- ☐ 280 g Griekse yoghurt

EN ZO DOE JE HET :

- Verwarm de oven voor op 125 graden.
- Breng een pannetje water aan de kook. Schil de zoete aardappels, snijd in kleine blokjes en voeg deze aan het kokende water toe. Kook circa 12-15 minuten tot ze gaar zijn.
- Snijd ondertussen de tomaatjes in vieren en houd apart.
- Giet de pan af. Giet bij de zoete aardappel een scheutje olie en zet de pan terug op het vuur.
- Voeg het zakje Santa Maria Taco Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added, de cherrytomaatjes en de bruine bonen toe aan de zoete aardappel en schep het geheel om. Bak circa 5 minuten door.
- Leg ondertussen de Santa Maria Taco Shells ondersteboven in het rek van de oven en verwarm deze circa 10 minuten.
- Snijd de koriander grof en meng dit met de Griekse yoghurt en een snuf peper en zout.
- Vul de Santa Maria Taco Shells met het zoete aardappelmengsel en maak af met de koriander-yoghurt.

Santa Maria



 4 personen

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- ☐ 400 g (vegetarisch) gehakt
- ☐ 1 zakje Santa Maria Taco Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added
- ☐ 2 avocado's
- ☐ 6 tomaten
- ☐ 300 g cottage cheese
- ☐ 4 Santa Maria Taco Shells
- ☐ 8 Santa Maria Tortilla's with Whole Wheat & Wheat Medium
- ☐ 2 handjes ijsbergsla
- ☐ 100 g geraspte kaas

EN ZO DOE JE HET :

- Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak hierin het gehakt samen met de Santa Maria Taco Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added in 3 minuten rul.
- Verwijder de pit en schil van de avocado's en snijd de tomaten in blokjes. Blend de avocado samen met de helft van de cottage cheese en een scheutje water in een keukenmachine tot een gladde saus. Breng op smaak met een snuf peper en zout.
- Breek de Santa Maria Taco Shells voorzichtig doormidden en snijd 4 Santa Maria Tortilla's with Whole Wheat & Wheat Medium in een kleiner rondje.
- Verdeel het gehakt over de 2 overige wraps en verdeel hier de rest van de cottage cheese overheen. Leg op elke wrap 2 halve tacomshelpen en schep hierover de avocadosaus, sla, tomaat en geraspte kaas.
- Leg nu de kleinere tortilla's over de belegde wraps en vouw hier de onderste tortilla in 6 vouwen omheen.
- Verhit een scheutje olie in een koekenpan en leg hier de crunch-wraps met de vouwkant naar beneden in. Bak 5 minuten per kant.



👤 4 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- 400 g (vegetarische) shoarma
- 2 el Santa Maria Taco Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added
- 8 tomaten
- 2 knoflookteentjes
- 300 g Griekse yoghurt
- 8 Santa Maria Bieten Tortilla Wraps

"Ook lekker met sla en komkommer."

SHOARMAWRAPS

met maar 6 ingrediënten

EN ZO DOE JE HET :

- Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak hierin de shoarma 10 minuten. Voeg na 5 minuten de Santa Maria Taco Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added toe en schep goed door.
- Snijd de tomaten in blokjes en pel en pers de knoflook.
- Meng de yoghurt met de knoflook en een snuf peper en zout.
- Smeer de Santa Maria Bieten Tortilla Wraps in met de knoflooksaus en beleg met de shoarma en tomatenblokjes.
- Rol de wraps op en serveer.



 4 personen

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- ☐ 600 g kipfilet
- ☐ 2 rode paprika's
- ☐ 1 zakje Santa Maria Fajita Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added
- ☐ 2 avocado's
- ☐ 300 g Griekse yoghurt
- ☐ 8 Santa Maria whole wheat tortilla's

EN ZO DOE JE HET :

- Snijd de kipfilet in reepjes en de paprika's in blokjes.
- Verhit een scheut olie in een grote koekenpan en doe de kip, paprika en de Seasoning Mix erin. Bak 7 minuten op hoog vuur.
- Schil ondertussen de avocado's, verwijder de pit en prak het vruchtvlees fijn samen met driekwart van de Griekse yoghurt en een snuf peper en zout. De overige Griekse yoghurt meng je in een ander kommetje met een scheutje water tot een sausje.
- Verwarm de tortilla's om en om in een droge koekenpan een minuutje tot ze warm zijn.
- Smeer het avocadomengsel uit over de tortilla's, verdeel de kip met paprika erover en maak af met nog een beetje yoghurtsaus. Klaar is je Tex Mex gerecht in 10 minuten!



👤 4 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- ☐ 2 rode uien
- ☐ 2 rode paprika's
- ☐ 120 g maïs
- ☐ 2 zakjes Santa Maria Fajita Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added
- ☐ 8 stuks Santa Maria Tortilla Original Small
- ☐ 200 g geraspte jonge kaas
- ☐ 150 g geraspte cheddar

EN ZO DOE JE HET :

- Snijd de rode uien in dunne, halve ringen en de paprika's in dunne reepjes.
- Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak hierin de ui en de paprika circa 4 minuten aan. Voeg dan de maïs en de Santa Maria Fajita Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added toe en schep het geheel om. Laat nog circa 3 minuten zachtjes doorbakken.
- Pak een schone, droge koekenpan en zet deze op middelhoog vuur. Leg hier een Santa Maria Tortilla Original Small in. Leg hierop een beetje van beide soorten kaas, daarop de helft van de groenten en nog een laagje kaas. Leg hier een tweede tortilla op en laat circa 3 minuten bakken. Flip de quesadilla voorzichtig om en bak nog circa 3 minuten door, tot de kaas gesmolten is.
- Herhaal met de rest van de ingrediënten.



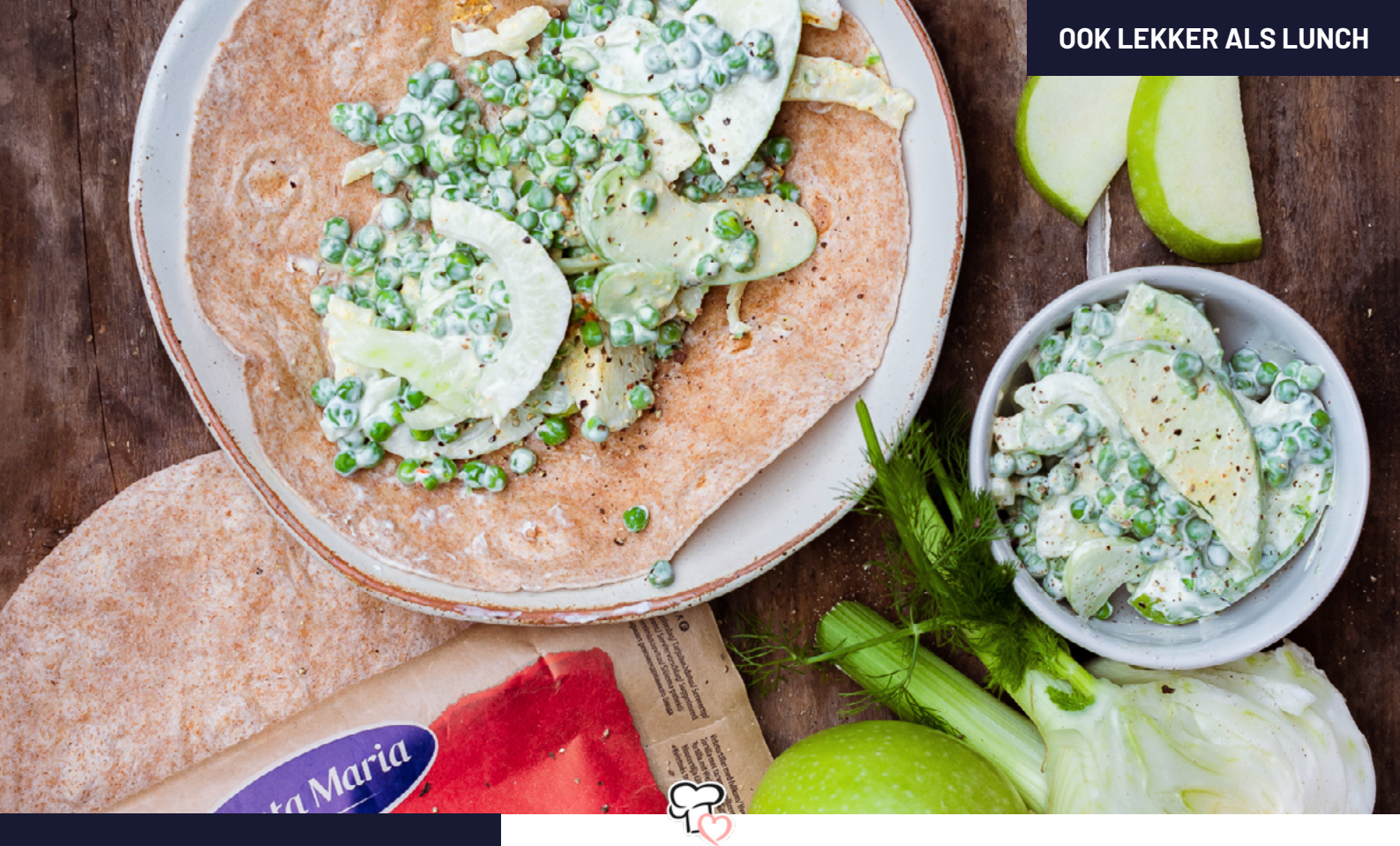
- 8 hapjes
- 🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- 1 ui
- 300 g gehakt
- 4 el Santa Maria Taco Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added
- 150 g cherrytomaatjes
- 150 g geraspte kaas
- 8 Santa Maria Mini Taco Tubs
- 8 tl crème fraîche

EN ZO DOE JE HET :

- Verwarm een koekenpan met een scheutje olie.
- Snijd de ui fijn en voeg toe. Bak 3 minuten.
- Als de ui is gefruit, voeg je ook het gehakt toe.
- Laat dit ongeveer 6 minuten bakken. Voeg dan de Taco Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added toe.
- Snijd de cherrytomaatjes in vieren.
- Verwarm de oven voor op 125 graden en verwarm de Taco Tubs 10 minuten in de oven.
- Haal de Taco Tubs uit de oven en vul ze met het gehaktmengsel. Leg een paar cherrytomaatjes on top en verdeel de geraspte kaas daar overheen.
- Maak af met de crème fraîche. Gebruik een lepeltje per Taco Tub.



👤 4 personen

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- 400 g tuin- of doperwten uit de vriezer
- 2 venkelknollen
- 2 groene appels (Granny Smith)
- 12 el zuivelspread
- 4 tl Santa Maria Fajita Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added
- 8 Santa Maria whole wheat tortilla's

EN ZO DOE JE HET :

- Overgiet de erwten met kokend water in een kom en zet even weg.
- Was ondertussen de venkelknollen en de appels en snijd ze beiden in dunne plakjes.
- Giet de erwten af en doe de venkel, appel, zuivelspread en Santa Maria Fajita Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added in de kom. Roer door.
- Besmeer de tortilla's met het mengsel, rol op en geniet!



👤 4 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- ☐ 4 Santa Maria Wortel Tortilla Wraps Medium
- ☐ 320 g (vegetarische) kipstukjes
- ☐ 1 zakje Santa Maria Fajita Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added
- ☐ 4 tomaten
- ☐ 2 avocado's
- ☐ 2 knoflookteentjes
- ☐ 2 handjes verse koriander
- ☐ 200 ml Griekse yoghurt
- ☐ 200 g slamelange

EN ZO DOE JE HET :

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Smeer de Santa Maria Wortel Tortilla Wraps Medium licht in met een beetje olie. Vouw de wraps in een ovenbestendige vorm of schaal tot een bowl met de ingesmeerde kant naar boven. Druk goed aan en bak de wrapbowls zo'n 5-7 minuten in het midden van de oven.
- Verhit ondertussen een scheutje olie in een koekenpan en bak de kipstukjes in zo'n 5 minuten gaar. Breng op smaak met de Santa Maria Fajita Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added.
- Snijd daarna de tomaten en avocado's in blokjes. Pers de knoflookteentjes uit en hak de koriander fijn.
- Meng de knoflook en de koriander samen met een scheutje water door de Griekse yoghurt.
- Breng op smaak met peper en eventueel zout en roer nog eens goed door.
- Verdeel de sla, vegetarische kipstukjes, tomaat en avocado over de twee wrapbowls. Maak af met de koriander-yoghurtsaus en serveer.



👤 4 personen

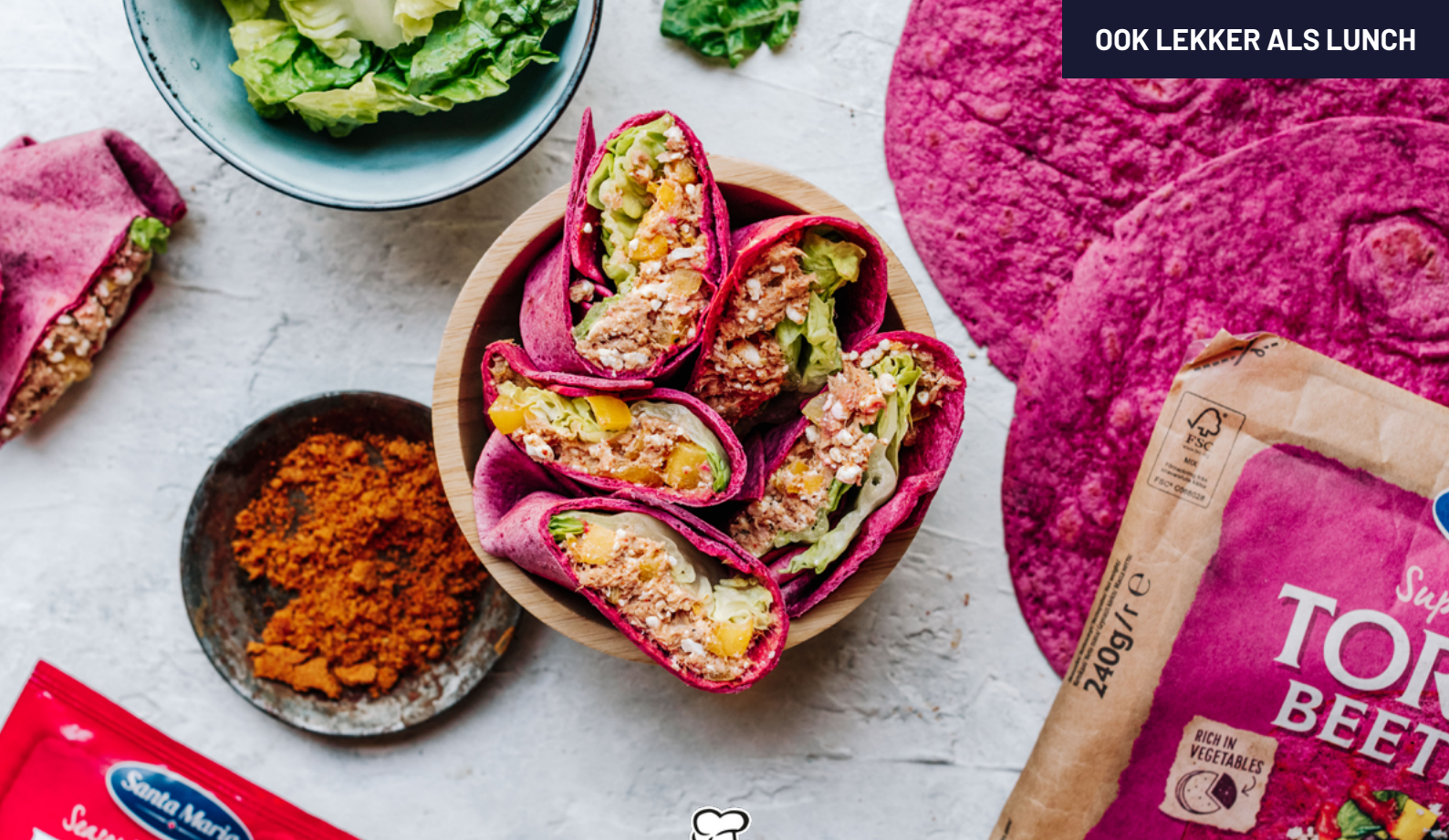
🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- 600 g kipfilet
- 4 rode uien
- 4 el Santa Maria Green Jalapeño
- 1 zakje Santa Maria Fajita Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added
- 400 g cottage cheese
- 100 g ijsbergsla
- 8 Santa Maria Bieten Tortilla Wraps Medium

EN ZO DOE JE HET :

- Breng een pan met water aan de kook en kook hierin de kipfilet in 20 minuten gaar. Doe het vlees daarna in een ruime kom en maak er met behulp van een handmixer of 2 vorken pulled chicken van.
- Pel en snipper de uien en snijd de Santa Maria Green Jalapeño fijn.
- Meng de Santa Maria Fajita Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added met 2 eetlepels warm water en schep deze samen met de cottage cheese, ui en Santa Maria Green Jalapeño door de pulled chicken.
- Verdeel de ijsbergsla over de Santa Maria Bieten Tortilla Wraps Medium en schep hier de pulled chicken overheen. Rol de wraps op en serveer.



👤 4 personen

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- 200 g tonijn in water MSC
- 2 gele paprika
- 200 g cottage cheese
- 6 el Santa Maria Fajita Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added
- 8 Santa Maria Bieten Tortilla Wraps
- 60 g sla naar keuze

EN ZO DOE JE HET :

- Laat de tonijn uitlekken en snijd de paprika's in kleine blokjes.
- Meng de tonijn met de gesneden paprika, cottage cheese en de Santa Maria Fajita Seasoning Mix No Salt Or Sugar Added.
- Breng de tonijnsalade eventueel op smaak met peper en/of zout.
- Vul de Santa Maria Bieten Tortilla Wraps met de tonijnsalade en de sla en rol ze op.

"Geen fan van bieten? Ga dan voor de Santa Maria Wortel Tortilla Wraps."



👤 4 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- 2 gele paprika's
- 2 rode uien
- 4 el Santa Maria Jalapeño Green
- 2 zakken Santa Maria Tortilla Chips Salted
- 300 g geraspte cheddar
- 4 avocado's
- 2 zakjes Santa Maria Dip Mix Guacamole

EN ZO DOE JE HET :

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Snijd de paprika's in blokjes en de rode uien in dunne, halve ringen. Snijd de Santa Maria Jalapeño's doormidden.
- Vul een vierpersoons-ovenschaal met een laagje Santa Maria Tortilla Chips Salted. Verdeel hierover de helft van de paprika, de rode ui, de jalapeño's en de geraspte cheddar. Leg hierop nog een laag chips en verdeel de rest hierover. Eindig met de geraspte cheddar.
- Zet de ovenschaal circa 10 minuten in de oven, tot de kaas goudbruin en gesmolten is.
- Verwijder ondertussen de pit van de avocado's en prak het vruchtvlees met een vork. Voeg het zakje Santa Maria Dip Mix Guacamole toe en meng tot een romig geheel.
- Serveer de guacamole bij de nachoschotel.



👤 4 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- ☐ 8 Santa Maria Bieten Tortilla Wraps
- ☐ 4 tomaten
- ☐ 2 rode uien
- ☐ 4 avocado's
- ☐ 2 knoflookteentjes
- ☐ 200 g cottage cheese
- ☐ 2 zakje Santa Maria Dip Mix Guacamole

"Garneer met extra blokjes avocado!"

OVENSCHOTEL

met groentetortilla-chips

EN ZO DOE JE HET :

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Snijd iedere Santa Maria Bieten Tortilla Wrap in 8 punten en verdeel deze over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met een beetje olijfolie en bak de punten in zo'n 10 minuten knapperig in de oven.
- Snijd ondertussen de tomaten en rode uien in blokjes. Prak de avocado's en meng met de tomaat, ui en de Santa Maria Dip Mix Guacamole.
- Pers de knoflook en meng door de cottage cheese.
- Bouw de schotel op: begin met een laag groentetortilla-chips en verdeel hier een beetje guacamole en cottage cheese overheen. Herhaal tot alle nacho's op zijn en eindig met de guacamole on top. Enjoy!



👤 4 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG :

- 200 g spinazie
- 200 g roomkaas
- 200 g geraspte oude kaas
- 2 potjes gemarineerde artisjokken
- 1 zak Santa Maria Tortilla Chips salted

EN ZO DOE JE HET :

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak de spinazie hierin tot deze helemaal geslonken is.
- Leg de spinazie in een zeef en druk met een lepel het vocht eruit.
- Meng de spinazie met de roomkaas, 3/4 van de oude kaas en de uitgelekte artisjokken. Breng op smaak met een flinke snuf peper en zout.
- Pak een kleine ovenschaal. Leg een laagje Santa Maria Tortilla Chips in de ovenschaal, gevolgd door het spinaziemengsel en een beetje van de oude kaas. Herhaal tot alle ingrediënten op zijn, eindig met het spinaziemengsel en de rest van de kaas.
- Bak de nachoschotel zo'n 10 minuten in de oven, tot de kaas gesmolten is.



Dit e-book is een samenwerking tussen
Chickslovefood en Santa Maria

Receptuur	Redactie Chickslovefood
Fotografie	Redactie Chickslovefood onder leiding van Sophie Pennings
Vormgeving	Chantal van der Meer

www.chickslovefood.com
www.santamariaworld.com

CHICKSLOVEFOOD

