

Frisse Taco's met Saboreal Petiscada – een zomerse smaakbom

Zin in een fris en kleurrijk gerecht dat meteen een vleugje Portugal op tafel brengt? Deze zomerse taco's zijn snel klaar, verrassend licht en ideaal voor een ontspannen avond. Dankzij de Saboreal Petiscada krijgen ze een authentieke Portugese toets die perfect past bij warme dagen.

Ingrediënten

- Tortilla's voor taco's
- Tomaat
- Rode ui
- Paprika
- 1 avocado
- Sla
- Koriander
- Citroen
- 2 verpakkingen **Saboreal Petiscada** (aanbevolen: *Olhalvo*)

Bereidingswijze

- Snijd de sla fijn en leg een laagje op elke tortilla.
- Voeg enkele lepels **Saboreal Petiscada** toe als smaakvolle basis.
- Werk af met fijngehakte groenten: tomaat, rode ui, paprika en avocado.
- Breng op smaak met een beetje citroensap en een snufje zout.
- Werk eventueel af met verse koriander voor extra frisheid.

Serveeradvies

Deze taco's zijn heerlijk in combinatie met een glas Messias Santola **Vinho Verde** uit ons assortiment. De frisse zuren en lichte pareling van deze Portugese witte wijn maken het gerecht nóg levendiger en zorgen voor een perfecte zomerse pairing.