



TEX MEX BY CHICKSLOVEFOOD

DE MAKKELIJKSTE TEX MEX RECEPTEN
MET MAXIMAAL 6 INGREDIËNTEN!

In samenwerking met



FAJITAS

met kip

● Dagelijkse maaltijd

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- 4 kipfilets (of vegetarische kipstukjes), zo'n 500 g in totaal
- 2 rode paprika's
- 1 zakje Santa Maria Fajita Seasoning Mix (no salt or sugar added)
- 2 avocado's
- 200 g Griekse yoghurt
- 1 verpakking Santa Maria Tortilla's Whole Wheat Medium (8st.)

EN ZO DOE JE HET:

- Snijd de kipfilet in reepjes en de paprika in blokjes.
- Verhit een scheut olie in een grote koekenpan en doe de kip, paprika en seasoning mix erin. Bak 8 minuten op hoog vuur.
- Schil ondertussen de avocado's, verwijder de pitten 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 ondertussen ook de 8 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!



SUPER-SNEL!



SOFT TACO'S

met kabeljauw

● Dagelijkse maaltijd

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- 4 kabeljauwfilets, zo'n 500 g in totaal
- 1 zakje Santa Maria Taco Seasoning Mix
- 300 g gesneden rode kool
- 300 g gesneden boerenkool
- 4 limoenen
- 1 verpakking Santa Maria Tortilla's Whole Wheat Medium (8st.)

TIP

Extra lekker met een flinke dot Griekse yoghurt die je mengt met peper, zout en fijngesneden koriander!

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Snijd de kabeljauw in blokjes en doe in een ovenschaal.
- Voeg een scheutje olijfolie (liefst extra vierge olijfolie) en de seasoning mix toe. Roer goed door en zet de schaal in de oven. Bak 20 minuten.
- Doe de rode kool en boerenkool samen in een kom. Rasp 2 limoenen, pers het sap uit en voeg het rasp en het sap toe aan de groenten met een flinke snuf peper en zout en een scheutje olie (liefst extra vierge olijfolie). Roer goed door en zet even opzij.
- Verwarm ondertussen de wraps in een droge koekenpan.
- Leg op elk bord twee wraps. Verdeel hier de groenten en de kabeljauw over. Serveer met de overige limoenen in partjes gesneden. Je vistaco's are ready to eat!



TORTILLA'S

met romige paddenstoelen

● Dagelijkse maaltijd

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- 800 g gemengde paddenstoelen
- 1 zakje Santa Maria Fajita Seasoning Mix (no salt or sugar added)
- 250 ml crème fraîche
- 1 verpakking Santa Maria Tortilla's Whole Wheat Medium (8st.)
- 2 handen rucola

EN ZO DOE JE HET:

- Snijd de paddenstoelen grof.
- Doe een scheutje olie in een grote koekenpan en bak de paddenstoelen 2 minuten.
- Voeg dan de seasoning mix toe en bak nog 5 minuten totdat de paddenstoelen bruin zijn.
- Voeg de crème fraîche toe en roer door, verwarm nog 1 minuut.
- Verwarm ondertussen de tortilla's om en om een paar seconden in een droge koekenpan.
- Vul ze vervolgens met het paddenstoelenmengsel, maak af met wat rucola en rol op. Enjoy!

TIP

Lekker met nog wat geraspte kaas en walnoten!



TORTILLA'S

met erwten en appel

● Lunch

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- 300 g tuin- of doperwten uit de vriezer
- 3 groene appels
- 2 venkelknollen
- 200 g zuivelspread
- 1 zakje Santa Maria Fajita Seasoning Mix (no salt or sugar added)
- 1 verpakking Santa Maria Tortilla's Whole Wheat Medium (8st.)

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 in dunne plakjes.
- Giet de erwten af en doe de venkel, appel, zuivelspread en seasoning mix in de kom. Roer door.
- Besmeer de tortilla's met het mengsel en rol op.



SOFT TACO'S

met garnalen

● Dagelijkse maaltijd

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN :

- 400 g grote garnalen (uit de koeling)
- 1 zakje Santa Maria Taco Seasoning Mix (no salt or sugar added)
- 2 limoenen
- 1 verpakking Santa Maria Tortilla's Original Mini's (8st.)
- 250 ml crème fraîche
- 200 g gesneden ijsbergsla

EN ZO DOE JE HET :

- Verwarm een scheutje olie in een koekenpan en voeg de garnalen toe samen met de seasoning mix. Bak 3 minuten op hoog vuur.
- Was ondertussen de limoenen goed en snijd ze doormidden.
- Knijp het sap uit de limoenen en voeg toe aan de garnalen, laat nog een minuutje bakken.
- Haal de garnalen dan van het vuur en zet even weg.
- Leg één voor één de tortilla's in de pan en verwarm ze zo'n 30 seconden per kant.
- Verdeel de ijsbergsla over de tortilla's en schep de garnalen erop. Maak af met een lepel crème fraîche waar je wat limoenschil overheen raspt.
- Vouw dubbel en serveer.



SUPER-SNEL!



CHILI CHEESE

fajitas

● Dagelijkse maaltijd

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- 750 g kipfiletblokjes
- 1 zakje Santa Maria Fajita Seasoning Mix
- 500 g Mexicaanse wokgroenten
- 300 g geraspte cheddar
- 1 verpakking Santa Maria Tortilla's Original Medium (8st.)
- 4 el Santa Maria Green Jalapeño

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Doe de kipfiletblokjes in een kom en meng met 2 el olie, de seasoning mix en de Mexicaanse groenten. Meng goed door elkaar.
- Bekleed een ovenplaat met bakpapier en verdeel hier de kipfiletblokjes en groenten over. Schuif de oven in en bak 25 minuten.
- Haal dan even uit de oven, verdeel de cheddar en jalapeñoringetjes erover en bak nogmaals 5 minuten.
- Verwarm ondertussen de tortilla's even kort in een droge koekenpan.
- Serveer de chili cheese kip-groentemix met de tortilla's.



SOFT TACO'S

met crunchy portobello

● Dagelijkse maaltijd

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- 4 portobello's
- 3 eieren
- 100 g paneermeel
- 1 zakje Santa Maria Taco Seasoning Mix
- 1 verpakking Santa Maria Tortilla's Original Medium (8st.)
- 300 g gemengde sla

EN ZO DOE JE HET:

- Snijd de portobello's in kleine reepjes.
- Klop de eieren los in een kommetje.
- Doe het paneermeel samen met de seasoning mix in een ander kommetje. Roer even door.
- Haal de reepjes portobello door het ei en vervolgens door de paneermeel-kruidentmix. Herhaal een keer.
- Verwarm een flinke scheut (zonnebloem)olie in een koekenpan en bak de reepjes in zo'n 5 minuten goudbruin.
- Verwarm ondertussen de tortilla's kort in een andere, droge koekenpan.
- Verdeel de sla over de tortilla's en schep de protobelloreepjes erop.

TIP

Lekker met wat crème fraîche!



SUPER-SNEL!



SUPERSNELLE

quesadillas

● Dagelijkse maaltijd

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- 400 g vegetarisch rul gehakt
- 1 zakje Santa Maria Taco Seasoning Mix
- 4 avocado's
- 1 verpakking Santa Maria Tortilla's Original Medium (8st.)
- 150 g geraspte cheddar

EN ZO DOE JE HET:

- Zet je tost-ijzer aan.
- Terwijl deze opwarmt, verwarm je een scheutje olie in een koekenpan en voeg je het gehakt toe samen met de seasoning mix, roer door en bak 2 minuten.
- Schil ondertussen de avocado's en verwijder de pitten. Prak ze fijn met een scheutje olie en een snuf peper en eventueel zout.
- Besmeer de tortilla's met wat geprakte avocado. Verdeel nu over de helft van de avocado wat gebakken gehakt en strooi er wat geraspte cheddar over. Vouw de tortilla dubbel en leg 'm in je tosti-ijzer.
- Bak 2 minuten. Herhaal voor de overige tortilla's. Geniet!



SUPER-SNEL!

SOFT TACO'S

met zalm

● Dagelijkse maaltijd

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- 4 zalmfilets, zo'n 500 g in totaal
- 1 zakje Santa Maria Taco Seasoning Mix (no salt or sugar added)
- 1 verpakking Santa Maria Tortilla's Original Medium (8st.)
- 300 g fijngesneden rauwe rode biet (biet julienne)
- 4 avocado's
- 8 el Santa Maria Green Jalapeño Relish

EN ZO DOE JE HET:

- Snijd de zalmfilet in kleine blokjes.
- Verhit een scheutje olie in een grote koekenpan en voeg de zalmblokjes toe, samen met de seasoning mix. Bak de zalmfilet 5 minuten.
- Schil ondertussen de avocado's en verwijder de pit. Snijd het vruchtvlees in dunne reepjes.
- Verwarm de tortilla's volgens de aanwijzingen op de verpakking in een droge koekenpan.
- Vul de tortilla's met de zalmblokjes, avocadoreepjes en rode biet. Maak af met een drizzle green jalapeño relish.



CLASSIC

tortilla chips schotel

● Tex Mex party

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG ALS BORRELHAPJE VOOR 4 PERSONEN:

- 1 gele paprika
- 2 rode uien
- 4 el Santa Maria Green Jalapeño
- 1 zak Santa Maria Tortilla Chips Salted (185 g)
- 150 g geraspte cheddar
- 2 avocado's

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Snijd de gele paprika in blokjes en 1 rode ui in dunne, halve ringen. Snijd de jalapeñoringetjes doormidden.
- Vul een kleine ovenschaal met een laagje Santa Maria Tortilla Chips Salted. Verdeel hierover de helft van de paprika, de helft van de uienringen, de helft van de jalapeño's en de helft van de geraspte cheddar. Leg hierop nog een laag chips en verdeel de rest van de paprika, uienringen en jalapeño's erover. Eindig met de overgebleven 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. Snijd het tweede rode uitje heel fijn en roer samen met een flinke snuf peper, zout en een scheutje olie (liefst extra vierge olijfolie) door de avocado. Serveer bij de nachoschotel. Enjoy!



TEX MEX

spicy cupcakes

● Tex Mex party

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG VOOR 12 CUPCAKES:

- 12 Santa Maria Tortilla's Original Mini's
- 8 eieren
- 250 ml crème fraîche
- 4 el Santa Maria Green Jalapeño
- 250 g geraspte oude kaas
- 1 zakje Santa Maria Fajita Seasoning Mix

TIP

De overige tortilla's kun je perfect invriezen!

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Pak een siliconen muffinvorm en bestrijk de holtes licht met wat olie.
- Duw in iedere holte een tortilla wrap.
- Breek de eieren boven een kom en roer los met de crème fraîche en seasoning mix. Roer vervolgens de geraspte kaas erdoor.
- Verdeel het eimengsel over de 12 holtes.
- Maak tenslotte af met de jalapeñoringetjes die je over de cupcakes verdeelt.
- Schuif de oven in en bak in zo'n 10 minuten goudbruin en gaar.



NACHO'S

met chorizo

● Tex Mex party

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG ALS BORRELHAPJE VOOR 4 PERSONEN:

- 300 g chorizo
- 1 rode ui
- 1 pot Santa Maria Taco Sauce Mild
- 1 zakje Santa Maria Taco Seasoning Mix (no salt or sugar added)
- 200 g geraspte cheddar
- 1 zak Santa Maria nacho chips (185 g)

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd de chorizo in dunne plakjes en snipper de rode ui. Meng de taco sauce met de seasoning mix.
- Leg een derde van de nacho's in een ovenschaal en beleg met de Taco Sauce, chorizo, cheddar en rode ui. Herhaal tot alles op is.
- Bak de nacho's zo'n 10 minuten in de oven en serveer.

TIP

Nog meer spice? Maak af met een drizzle Santa Maria Hot Pepper Sauce!



LOADED

Tex Mex fries

● Tex Mex party

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG ALS BORRELHAPJE VOOR 4 PERSONEN:

- 1 zak ovenfrites (zo'n 600 g)
- 200 g vegetarisch gehakt
- 2 bosuitjes
- 150 g geraspte cheddar
- 1 pot Santa Maria Salsa Medium
- 2 el Santa Maria Green Jalapeño

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Verdeel de frites over een met bakpapier beklede ovenplaat en schuif de oven in.
- Snijd ondertussen de bosuitjes in fijne ringetjes.
- Haal 2 minuten vóór de baktijd die op de verpakking staat uit de oven.
- Verdeel de salsa, het vegagehakt, de bosuitjes, de jalapeñoringetjes en de cheddar over de frites en schuif voor 5 minuten terug de oven in.



PULLED CHICKEN

nacho's

● Tex Mex party

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG ALS BORRELHAPJE VOOR 4 PERSONEN:

- 2 kipfilets, zo'n 250 g in totaal
- 1 zak Santa Maria Tortilla Chips (185 g)
- 1 zakje Santa Maria Crispy Chicken Seasoning mix
- 200 g zwarte bonen uit pot, blik of zak (uitgelekt en drooggedept)
- 150 g maïskorrels uit pot of blik (uitgelekt en drooggedept)
- 125 ml crème fraîche

TIP

Lekker met een drizzle Santa Maria Green Jalapeño Relish!



EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Leg de kipfilets in een pannetje met water, breng aan de kook en kook de kipfilets in 10 minuten gaar.
- Giet de kipfilets af, voeg driekwart van de seasoning mix en 1 eetlepel olie toe en mix met een mixer tot pulled chicken. Je kunt de kip ook met twee vorken uit elkaar trekken!
- Verdeel de nacho chips over een ovenschaal.
- Verspreid de zwarte bonen, maïskorrels en kip eroverheen en zet 10 minuten in de oven.
- Meng ondertussen de crème fraîche met de overgebleven seasoning mix.
- Haal de schaal uit de oven en verdeel de crème fraîche erover. Je nacho's zijn klaar om te serveren!



NACHOBUFFET

● Tex Mex party

Nope, de afsluiter van dit lekkere Tex Mex-boek is niet écht een recept. Maar wel een héérlijke showstopper voor op je Tex Mex party-tafel. Dit is het nacho buffet! Kijk hoe leuk het eruit ziet, terwijl het zó makkelijk te maken is! Weinig werk, groots resultaat! Daar houden we van.

Je koopt de lekkerste nacho's en dips van Santa Maria, en vult deze aan met allerlei (vers) lekkers. Dus ga voor Santa Maria Nacho Tortilla Chips en serveer met zure room of een lekkere guacamole en Santa Maria Salsa Dipsaus Medium of Santa Maria Dip Nacho Cheese Style. Tot slot dip je je nacho's in een topping, bijvoorbeeld zwarte bonen, jalapeños, ui, maïs, sla, cheddar.... of allemaal! Wat je maar lekker vindt!





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

Receptuur	Redactie Chickslovefood
Fotografie	Redactie Chickslovefood onder leiding van Sophie Pennings
Vormgeving	Dewi Lagerberg

www.chickslovefood.com
www.santamariaworld.com

CHICKSLOVEFOOD 

 Santa Maria



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

