

Eet smakelijk met Fort Smakelijk!

Wat zijn taco's en tortilla's, fajitas en burrito's ?

Door Kees Bronkhorst

Ik was altijd in verwarring, maar ook wat collega's en de supermarkt hiervan bakten.....
Wat is nu het verschil? als ik het had over: taco's, tortilla's, wraps, fajita's en burrito's..

Mijn hoofd kon er niet meer bij en ik besloot daarom dat het tijd was voor actie. Actie in de vorm van: research. Waar heb ik het nu precies over als ik het heb over burrito's, fajita's, taco's, tortilla's of wraps? En komen ze echt uit Mexico?

Om voor eens en voor altijd misverstanden te voorkomen, kookblunders te verhelpen en onze culinaire kennis weer iets wat te vergroten, besloot ik om er een pagina aan te wijden.



1. Taco's

De taco is een kleine, gevouwen tortilla vervaardigd uit maïs- of tarwebloem. De taco is een typisch Mexicaans gerecht dat uit het vuistje wordt gegeten. Omtrent taco's bestaat een groot misverstand: iedereen denkt namelijk dat taco's hard zijn. Natuurlijk kun je in de supermarkt harde taco's kopen, maar dat zijn Amerikaanse taco's, een soort chips.



2. Tortilla's

De conclusie die ik kan trekken is dat een taco een tortilla is. Er schijnen verschillende tortilla's te bestaan. We hebben het dan over de Mexicaanse Tortilla en de Spaanse tortilla. De mexicaanse tortilla wordt traditioneel gemaakt van maïsmeel, maar ook in deze branche vindt

innovatie plaats en daarom bestaat er nu ook een tarwemeeltortilla. Per streek in Mexico verschilt het basisingrediënt, bloem wordt gebruikt bij de Noord-Mexicaanse tortilla en maïs bij de Zuid-Mexicaanse tortilla.

Mijn verwarring in Streetfood Copenhagen was niet voor niks, want heb lijkt dat Tortilla's in grootte variëren van 6 tot meer dan 30 cm, afhankelijk van het gebied van het land en het gerecht waar het voor bedoeld is. Om even op de Spaanse tortilla terug te komen, dat is een dikke omelet van ei, aardappel en olijfolie, ookwel tortilla de patatas genoemd.



Bron afbeelding: Latortillafactory.com

3. Burrito's

Ook Burrito's bestaan op hun beurt wederom uit een tortilla, dit keer wel van tarwebloem. Dit keer wordt de tortilla dichtgevouwen, zodat de vulling van kip, vlees of bonen binnenin zit.

4. Fajitas

Wederom een gerecht uit de Mexicaanse keuken. De belangrijkste ingrediënten zijn rundvlees en/of kippenvlees, uien en Jalapeno's met daarbij bijvoorbeeld Mexicaanse tortilla, guacamole, salsa, kaas, sla en tomaat. Nadere specificaties over het opvouwen of oprollen van de tortilla worden niet gegeven.

Tijdens mijn zoektocht kwam ik nog een vijfde en zesde term tegen, om het nog even ingewikkelder te maken!

5. Enchilada

Wederom afkomstig van Mexico en wederom is de basis een tortilla, dit keer van maïsmeel. De tortilla wordt opgerold en vaak gevuld met vlees, kaas en geserveerd met guacamole of salsa-saus. Hij wordt bereid in de oven.



6. Quesadilla

Dit zijn een soort van Mexicaanse tosti's, wederom gemaakt van maïs- en bloemtortilla's. Dit keer opgevouwd en gegrild.

Conclusie

De tortilla is de basis van zowel een burrito als een taco, als de Enchilada en de Quesadilla. Echter of er sprake is van een enchilada, taco, burrito, fajita of quesadilla wordt met name bepaald door de ingrediëntkeuze (maïsmeel of tarwemeel), de bereidingswijze (ovenbereid of gegrild) en de presentatiewijze (gevouwen/dubbelgeslagen, dan wel opgerold koud).

Kortom: wraps, het woord dat ik nog niet heb genoemd of uitgelegd zal wel het **vernederlandste woord** zijn, voor al het bovenstaande, om het allemaal gewoon wat makkelijker te maken. Bovendien blijf ik lekker de tortilla's voor Nederlandse doeleinden gebruiken, zoals deze **heerlijke partywraps met zalm!**

Eet smakelijk met Fort Smakelijk!

