

RECEPT CLIMATE CLASSIC

Bientortilla met bonensalade

Ingrediënten

- 300g GARDEN GOURMET® Vegan Gehakt
- 10st No Fairytales Bientortilla
- 40g CHEF Liquid Concentrate Groenten
- 400g Bonenmix uit blik (kikkererwten, kidneybonen, zwarte bonen, groene soja bonen)
- 40g Maïskorrels
- 2tenen Knoflook, gehakt
- 2st Rode uien, gesnipperd
- 4st Tomaten
- 2st Avocado
- 100g Gemengde salade
- 1st Rode peper
- 40g Koriander
- ½ Citroen
- Olijfolie, peper en zout
- 300g Gepofte paprika op olie
- 1bos Basilicum
- 100g Veldsla
- 1st Komkommer, in plakjes



Werkwijze

Zet in een laagje olie de rode uien, rode peper en de knoflook iets aan zonder te kleuren. Voeg de bonen, maïs, het GARDEN GOURMET® Vegan Gehakt en de CHEF Liquid Concentrate Groenten toe.

Snijd ondertussen de tomaten in blokjes, schil de avocado, verwijder de pit en snijd in stukjes, snijd de peper in ringen en hak de koriander fijn. Breng op smaak met het sap van de halve citroen, de olijfolie en een snuf peper en zout.

Rooster de tortilla's in een droge pan en vul ze met de bonensalade, gemengde salade, tomaat, avocado en koriander.