

TORTILLAS AUX SENSATIONAL FILET MEXICAIN

INGRÉDIENTS

2 paquet de Sensational filet
mexicain Garden Gourmet

8 tortillas

4 citrons verts, coupés en quartiers

1 plant de coriandre

500 g de tomates cerises coupées
en quartiers

300 g de guacamole

1 oignon rouge, haché finement

 4 PORTIONS

 15 MIN

 FACILE

Essaye cette savoureuse recette mexicaine préparée avec notre délicieux Sensational filet assaisonnement mexicain Garden Gourmet accompagné de guacamole.

PRÉPARATION

1. Faire cuire le filet mexicain

Cuire les morceaux de filet mexicain comme indiqué sur l'emballage.

2. Répartir les morceaux de filet mexicain

Répartir les morceaux de filet mexicain sur les tortillas.

3. Garnir et arroser de jus de citron vert

Garnir de tomates cerises, d'oignons rouges, de guacamole et de coriandre fraîche. Arroser de jus de citron vert selon votre goût. Servir immédiatement.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**