

**INGRÉDIENTS** 2 PORTIONS 22 MIN FACILE

1 paquet de Sensational haché  
Garden Gourmet

1 oignon

1 gousse d'ail

4 tomates

100 ml de yaourt grec (vegan)

1 càc de sambal

2 càs de mayonnaise (vegan)

Une poignée de laitue iceberg

Prépare rapidement et facilement cette sensationnelle pizza turque vegan avec cette recette savoureuse et amusante des blogueurs @chicksloverfood !

**PRÉPARATION****1. Préchauffer le four**

Préchauffer le four à 180 degrés sur la position gril.

**2. Préparer la viande hachée**

Hacher l'oignon et l'ail et les faire revenir dans une poêle. Ajouter ensuite le Sensational haché Garden Gourmet et faire revenir quelques minutes de plus. Couper les tomates en petits cubes et les ajouter à la viande hachée.

**3. Garnir les wraps**

Répartir le mélange de viande hachée sur les wraps et cuire au four environ 10 minutes.

**4. Faire la sauce**

Mélanger le yaourt grec avec le sambal et la mayonnaise

**5. Terminer les wraps**

Enfin, dresser les wraps avec la sauce et la laitue iceberg.

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