

INGREDIËNTEN 6 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

1 potje Vuna
2 tot 3 zachte tortillawraps
1 tomaat
5cm komkommer
1 kopje tuinkers
3 limoenen
1 el vegan mayonaise
1 L frituurolie (pinda- of zonnebloemolie)
snufje cayennepeper
zout en peper

BEREIDING**1. Maak de tortilla klaar**

Verhit ongeveer 5 cm frituurolie in een pan tot 180 °C. Steek met de deegsnijder rondjes uit de tortillawraps. Buig ze tot een taco, houd ze met een keukentang in vorm en bak ze in de frituurolie goudbruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

2. Voorbereiding

Meng de Vuna met mayonaise en breng op smaak met peper en limoensap. Snij de tomaat in vieren, verwijder de zaadjes, snijd het vruchtvlees in kleine blokjes en doe hetzelfde met de komkommer. Meng ze en breng op smaak met wat zout, peper en cayennepeper.

3. Presentatie

Vul de knapperige tacoschelpen met de Vuna, schep er een bolletje tomaten-kommersalsa op en garneer met tuinkers. Halveer de limoenen in de lengte en snij een klein wigje uit de ronde kant zodat je de mini taco erin kunt leggen om te serveren.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**