

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

2 eetlepels gekookte zwarte bonen
(blik of zak)

1/2 mooie rijpe mango

1 portie rode kool

2 radijzen

1/2 snijsla

1 limoen

4 knapperige maïstaco's

2 el Mexicaanse saus

2 el veganistische mayonaise
(Thomy veggynaise)

1 el gerookt paprikapoeder

CULINAIRE TIPS**Maak je maaltijd compleet
met een goede mocktail!**

Lekker met een cocktail/mocktail
van Prosecco (alcoholvrij), limoen,
munt, granaatappelpitjes en een
ijsblokje

Verras je partner met een heel bijzonder Garden Gourmet diner. Op het menu: 100% vegan taco's met onze Garden Gourmet Vuna. Geen excuses meer om niet voor je partner te koken.

BEREIDING**1. Saus bereiding**

Meng de mayonaise met het gerookte paprikapoeder.

2. Bereiding van de vulling

Snijd de sla en rode kool in dunne reepjes en meng. Besprenkel ze met limoensap en een beetje zout en peper.

3. Volgende bereiding van de vulling

Halveer de mango en snijd het vruchtvlees in stukjes. Spoel de zwarte bonen af en meng ze door de mangoblokjes. Snijd de radijzen in rondjes.

4. Voorbereiding van de taco's

Verdeel wat salade over de taco's en giet er wat saus over. Smeer wat Vuna en mango met de bonen erop. Verdeel de plakjes radijs en de rest van de Vuna erover.

5. Serveer de taco's

Serveer de taco's met de saus en partjes limoen.

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