

INGREDIËNTEN

 4 PORTIES 40 MIN GEMIDDELD

400 gram Garden Gourmet Sensational Gehakt

1 krop Romaine- of ijsbergsla

4 grote tortilla's

150 g langkorrelige rijst (gebakken met een beetje tomaten-, knoflook- en uienpuree)

2 rijpe avocado's

4 tomaten

160 g rode bonen

2 theelepels tomatenpuree

2 groene jalapeñopepers

2 takjes koriander

50 gram veganistische kaas

2 eetlepels veganistische zure room

1 eetlepel crème fraîche

1 pakje kant-en-klare Mexicaanse kruiden

3 teentjes knoflook

1 ui

Limoensap

Een beetje olie

Zout en peper

Gastronomisch en zelfgemaakt? Creëer je eigen vegan burrito met Garden Gourmet Sensational gehakt.

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor en kook de rijst

Verwarm de oven voor op 180°. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en verwarm de rode bonen zachtjes.

2. Bereid de kruiden en groenten voor

Pel en hak de knoflook fijn. Hak de kruiden grof, snijd de jalapeñopepers in plakjes en de sla in dunne reepjes.

3. Bak de rijst in de tomatenpuree

Fruit de knoflook 1 minuut in een beetje olie, voeg de tomatenpuree toe en laat even koken. Voeg de gekookte rijst toe en bak een paar minuten tot de rijst volledig gekleurd is.

4. Bak het sensationele gehakt

Bak Garden Gourmet Sensational gehakt in een pan volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg de Mexicaanse kruidenmix toe.

5. Bestrijk de tortilla's met de sauzen

Verwarm de tortilla's opnieuw in de oven (of in een hete pan). Besmeer de tortilla's met zure room, maar laat 3 cm vrij aan de rand van de tortilla. Verdeel in het midden een 7 cm brede "strook" guacamole, met daarop een laagje Pico de Gallo.

6. Vul je Burrito met de toppings

Voeg sla, een laagje rijst, bonen en een dikkere laag Garden Gourmet Sensational gehakt toe. Laat aan de zijkanten 3 cm vrij. Bestrooi tenslotte met plakjes koriander en grof gesneden jalapeñopeper.

7. Rol het op, snijd het en geniet ervan!

Vouw de zijkanten over de vulling en sluit de tortilla's. Wikkel ze in papier en snijd de burrito doormidden. Serveer met de overgebleven guacamole en pico de gallo. Genieten maar!

CULINAIRE TIPS

Maak je zelfgemaakte guacamole klaar

Pureer 2 rijpe avocado's en meng met een royale eetlepel crème fraîche, 1 fijngesneden tomaat (pitloos vrucht vlees), 1 fijngehakt teentje knoflook en breng op smaak met zout, peper, royaal limoensap en grof gesneden verse koriander.

Bereid uw verse pico de gallo voor

Snij 3 hele tomaten in kleine blokjes. Pel en snipper 1 ui en 1 teentje

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

knoflook en hak een klein bosje koriander grof. Snij een rode jalapeñopeper en een groene chilipeper doormidden, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlies fijn. Meng alle ingrediënten en breng op smaak met zout en limoensap. In plaats van Pico de Gallo kun je ook kant-en-klare Mexicaanse salsa gebruiken.

[Garden Gourmet Belgium](#) > [Recepten](#) > [Sensational vegan burrito met gehakt](#)