

INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet Sensational Gehakt
4 grote tortilla's
300 gram pompoen
3 middelgrote uien
1 teentje knoflook
1 blikje zwarte bonen
100 g jalapeños in tomatenpuree
100 gram veganistische kaas
40 ml plantaardige olie
2 kleine avocado's
2 tomaten
40 ml limoensap (ca. 1,5 vers geperste limoenen)
Een paar takjes koriander
zout

 4 PORTIES

 25 MIN

 GEMIDDELD

Verken de Mexicaanse keuken door deze heerlijke veggie quesadilla's te bereiden met een vulling op basis van Sensational Mince Garden Gourmet. We beloven je dat je vrienden en familie er dol op zullen zijn!

BEREIDING

- 1.** Schil de pompoen en verwijder de zaden. Rasp de pompoen en meng met ongeveer 1 theelepel zout. Zet het opzij terwijl je de andere ingrediënten klaarmaakt.
- 2.** Pel de knoflook en hak deze fijn. Pel de ui en bewaar anderhalve ui voor de saus. Snijd de overgebleven ui fijn en bak deze met de knoflook in een beetje olie gedurende ongeveer 3 minuten. Snijd ondertussen de jalapeños fijn en bewaar het vocht.
- 3.** Voeg het Sensational gehakt van Garden Gourmet toe aan de pan en roer. Voeg de jalapeños en vloeistof, ongeveer 175 ml water en de zwarte bonen toe en roer. Laat 5 tot 10 minuten sudderen en voeg indien nodig zout toe.
- 4.** Schil de avocado's en verwijder de pit. Snijd de avocado's, tomaten en uien die je eerder hebt bewaard fijn. Snijd de koriander fijn en pers anderhalve limoen uit (de rest kun je bewaren ter decoratie). Meng deze ingrediënten door elkaar en breng op smaak met zout.
- 5.** Verdeel het Garden Gourmet Sensational gehakt mengsel aan één kant van de tortilla's en voeg de geraspte pompoen en vegan kaas toe. Vouw ze om en gril de quesadilla's aan beide kanten gedurende ongeveer 2 minuten tot ze knapperig en warm van binnen zijn (als je geen grill hebt, kun je ze ook in de pan bakken of opwarmen in de oven). Serveer met de koriandersaus.

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