

SNELLE NAAN BROODJES MET SENSATIONAL FILET PIECES ASIAN STYLE

INGREDIËNTEN

1 pakje Sensational Garden
Gourmet Aziatische Filet

½ komkommer

¼ rode peper

200 g babyspinazie

4 takjes koriander en 2 takjes munt

1 rode ui

1 scherpe rode paprika

1 teentje knoflook

½ theelepel komijnzaad

Zout en peper

Kokende olie

200 ml plantaardige yoghurt

2 naanbroodjes

 2 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

Probeer dit heerlijke recept, geïnspireerd door de Aziatische keuken, met naanbroodjes en Garden Gourmet Sensational Sensational Filet Pieces Asian Style met vegan yoghurtsaus!

BEREIDING

1. Rasp de komkommer en meng de kruiden door de yoghurt

Rasp voor de yoghurtsaus de komkommer grof en laat uitlekken op een zeef. Hak de peper, knoflook, koriander en munt fijn en meng met wat komijnpoeder door de yoghurt. Breng op smaak met peper en zout.

2. Snijd de rode ui, paprika en knoflook en fruit daarna enkele minuten

Snijd de rode ui en paprika in stukjes en pel en hak de knoflook fijn. Fruit de paprika, ui en knoflook enkele minuten in wat olie.

3. Bak de Sensational Filet Pieces Asian Style volgens de verpakking

Bak de Sensational Filet Pieces Asian Style in een andere koekenpan volgens de instructies op de verpakking. Schep het door het paprika-ui-mengsel. Rooster de broodjes in een broodrooster of 1 min aan beide zijden in de pan en snijd ze open.

4. Vul de naan broodjes en serveer

Vul de naan broodjes met wat spinazie en schep de gemarineerde stukjes erover. Serveer met de vegetarische yoghurtsaus.

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