

KROKANTE CRISPY MINI FILET TACO'S MET LIMOENSAUS

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filet
4 tortilla's
1 kop rode kool (gesneden)
1 kopje sla
1 ingelegde jalapeño
15 g bieten
1 limoen
2 theelepel olijfolie
1 kopje basilicum
1 kopje peterselie
1 sjalot
1 eetlepel limoensap
1/2 kopje pinda's/cashewnoten
1/2 kopje amandelmelk
1/4 theelepel zout en peper

 2 PORTIES

 30 MIN

 GEMAKKELIJK

Onze heerlijke veganistische taco's, gecombineerd met Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filets en knapperige koolsalade, en vergezeld met limoensaus, maken van elke hap een smaakvolle reis.

BEREIDING

1. Bereid de tortilla's

Verwarm de oven voor op 180°C. Bevochtig de tortilla's lichtjes met water en magnetron gedurende 30 seconden.

2. Bereid de taco's

Bestrijk de tortilla's met olie en plaats ze op het ovenrooster, zodat de vorm van de taco ontstaat. Bak gedurende 10-15 minuten, tot ze lichtbruin zijn.

3. Kook de Sensational Crispy Mini Filet

Bereid Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filet in een pan met 2 eetlepels olijfolie, volgens de aanwijzingen op de verpakking.

4. Bereid de limoensaus

Voor de saus heb je nodig: 1 kopje basilicum, 1 kopje peterselie, 1 sjalot, 1 limoensap, 1/2 kopje pinda's (of cashewnoten), 1/2 kopje amandelmelk, 1/4 theelepel zout en peper. Doe alle ingrediënten voor de saus in een kom en mix tot een gladde massa.

5. Stel de taco's samen

Stel de taco's samen met rode kool, sla, een stukje Crispy mini filet, een half partje limoen, jalapeños en bietenkiemen. Bij het serveren naar smaak besprenkelen met saus.

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