

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 25 MIN GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Sensational Gehakt
200 g tomatenblokjes
5 harde vegan taco's
1 rode ui, in halve ringen
1/4 tl paprikapoeder
1/8 tl chilivlokken
1/4 tl komijn
1/8 tl knoflookpoeder
1/4 tl gedroogde oregano
Een flinke snuifje zout
1/2 plantje koriander
1 limoen

Reis met dit veganistische Mexicaanse taco recept met onze Garden Gourmet Sensational Gehakt, een gerecht om te delen met uw dierbaren | Garden Gourmet

BEREIDING**1. Bak het Sensational Gehakt**

Verhit wat olie in de pan en bak het Sensational Gehakt samen met paprikapoeder, chilivlokken, komijn, knoflookpoeder, gedroogde oregano en zout goudbruin.

2. Voeg de tomatenblokjes toe

Voeg de tomatenblokjes toe en meng goed door elkaar. Laat nog 10 minuten pruttelen op een zacht vuurtje.

3. Verdeel de gerechten en geniet!

Verdeel het Sensational Gehakt over de taco's en werk af met de rode ui, verse koriander en partjes limoen. Serveer direct.

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