

## ÖSSZETEVŐK

4 ADAG

30 PERC

KÖZEPES

2 csomag Garden Gourmet Sensational Mince  
1 darab avokádó  
1 darab vöröshagyma  
1 gerezd fokhagyma  
1 darab kaliforniai paprika  
4 teáskanál mexikói fűszerkeverék  
2 darab aprított paradicsomkonzerv  
1 darab vesebab konzerv  
1 csokor friss koriander  
1 darab kukorica konzerv  
1 darab lime  
1 darab pirospaprika  
1 csomag tortilla chips  
125 milliliter vegán termék joghurt helyettesítésére  
10 milliliter olívaolaj

Próbáld ki a chili con carne vegán verzióját Sensational Mince-szel! Ízében és textúrájában sem okoz majd csalódást!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

**1. Párold meg a zöldségeket**

Hámozd meg és vágd apróra a vöröshagymát és fokhagymát. A kaliforniai paprikát is vágd darabokra. Melegíts olajat egy serpenyőben, majd párold őket addig, amíg a vöröshagyma üveges nem lesz.

**2. Add hozzá a Sensational mince-t**

Add hozzá a zöldségekhez a Sensational Mince-t és a fűszereket, majd forgasd össze őket. Add hozzá az aprított paradicsomot is, és főzd további 10 percen át.

**3. Add hozzá a babot**

Végül add hozzá a babot is, és főzd további 5 percig.

**4. Tálald**

Tálaláskor kínáld hozzá vegán terméket joghurt helyettesítésére, kukoricát, tortilla chips-szet, paprikát, avokádót és friss koriandert.

Recipe created by GARDEN GOURMET

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A  
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK  
OLDALRA!**