

ÖSSZETEVŐK

1 fej római saláta vagy jégsaláta

4 darab tortilla

150 gramm barnarizs

2 érett avokádó

4 paradicsom

160 g vörös bab

2 tk paradicsompüré

2 zöld jalapeño paprika

2 szál koriander

50 g vegán sajt helyettesítő

2 evőkanál vegán tejföl helyettesítő

1 evőkanál crème fraîche

1 csomag mexikói fűszerkeverék

3 gerezd fokhagyma

1 hagyma

lime leve

1 evőkanál olaj

Só, bors

2 csomag Garden Gourmet Sensational Mince

THOMY Mexikói Salsa szósz



Te is hódolsz a mexikói konyha pikáns ízpalettája előtt? Tedd próbára a Garden Gourmet Sensational Mince-t! Az így készült burritónak a legényencebb vegánok sem tudnak majd ellenállni.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Melegítsd elő a sütőt és főzd meg a rizst

Melegítsd elő a sütőt 180 °C-ra. A csomagoláson lévő útmutató szerint készítsd el a rizst. Melegítsd fel a vörösbabot.

2. Készítsd elő a fűszereket és a zöldségeket

Elsőként készítsd el a guacamolét: Felezd el az avokádókat és magozd ki őket. Kanalazd ki a héjából, majd pürésítsd villával. A hagymát, koriandert, lime-ot, sót és borsot add hozzá, majd alaposan keverd össze. Kóstolgatással, fokozatosan adagold hozzá a chilit. A végén adj hozzá magozatlan paradicsomot, amit egy evőkanál sűrített paradicsommal ízlés szerint sűríthetsz. A guacamolét rövid időre tedd hűtőbe, hogy teltté válhassanak az ízek.

Ezután hámozd meg és aprítsd fel a fokhagymát. Tépkedd durvára a fűszereket, szeleld fel a jalapeño paprikát, a fejessalátát pedig vágd csíkokra.

3. Keverd össze a rizst és a paradicsompürét

Egy kis olajon pirítsd meg az apróra vágott fokhagymát, vöröshagymát, majd add hozzá a paradicsompürét. Kevergetés mellett főzd néhány percig, majd add hozzá a rizst és forgasd össze.

4. Készítsd el a Sensational Mince-t

A csomagoláson lévő útmutató szerint egy serpenyőben készítsd el a Garden Gourmet Sensational Mince-t. Ízesítsd mexikói fűszerkeverékkel.

5. Készítsd elő a tortilla-lapokat

Melegítsd meg a tortilla-lapokat sütőben vagy serpenyőben. Kend meg őket vegán tejjel úgy, hogy a szélén hagyj egy 3 cm-es peremet. Egy körülbelül 7 cm-es sávot kenj meg guacamolével, majd Thomy mexikói salsa szósszal

6. Tálalás

Hajtsd félbe a tortilla-lapokat, majd tekerd fel őket. Csomagold papírba, majd vágd félbe a burritót. Tálald guacamolével.

[CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)