TACOS & CHICK'N STYLE MINI FILET

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 30 MIN | FACILE

4 tortillas

1 tasse de chou rouge (haché)

1 paquet de Chick'N Style Mini Filet Garden Gourmet

1 tasse de laitue

1 jalapeño mariné

15 g de pousses de betterave

1 citron vert

2 càc d'huile d'olive

1 tasse de basilic

1 tasse de persil

1 échalote

1 càs de jus de citron vert

1/2 tasse de cacahuètes/noix de cajou

1/2 tasse de lait d'amande

1/4 càc de sel et de poivre

Découvre nos Chick'N Style Mini Filet Garden Gourmetau coeur d'un déliceux tacos vegans accompagnés d'une salade de chou croquante et d'une savoureuse sauce au citron vert.

PRÉPARATION

1. Préparer les tortillas

Préchauffer le four à 180▯. Humidifier légèrement les tortillas avec de l'eau et les mettre au micro-ondes pendant 30 secondes.

2. Préparer les tacos

Badigeonner les tortillas d'huile et les placer sur la grille du four, en faisant la forme du taco. Cuire au four pendant 10-15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

3. Cuire les Crispy mini filets

Préparer les Sensational Crispy mini filets de Garden Gourmet dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, selon les instructions sur l'emballage.

4. Préparer la sauce au citron vert

Pour la sauce, tu auras besoin de : 1 tasse de basilic, 1 tasse de persil, 1 échalote, 1 jus de citron vert, ½ tasse de cacahuètes (ou noix de cajou), ½ tasse de lait d'amande, ¼ de cuillère à café de sel et de poivre. Mettre tous les ingrédients de la sauce dans un bol et mélanger jusqu'à consistance lisse.

5. Assembler les tacos

Assembler les tacos avec du chou rouge, de la laitue, une bout de Crispy mini filet, un demi-quartier de citron vert, des jalapeños et des pousses de betterave. Au moment de servir, arrose de sauce au goût.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR