

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Filet Pieces Mexican Seasoning

150 g rijst

½ rode paprika en ½ gele paprika

1 avocado

1 limoen

1 krop snijsla

2 tomaten

1 kleine rode ui

1 verse jalapeñopeper (rood en / of groen)

140 g maïskorrels

200 g rode bonen

een paar korianderblaadjes

gerookte paprikapoeder

Peper en zout



Probeer deze veganistische burrito-kom geïnspireerd op de Mexicaanse keuken met Garden Gourmet Sensational Gemarineerde Stukjes Mexicaanse Stijl. Heerlijk!

BEREIDING

1. Kook de rijst en bereid de groentes

Kook de rijst, giet af en laat een beetje afkoelen. Snijd de slablaadjes van de krop en leg ze in koud water. Halveer de avocado, verwijder de pit en schil en snijd in dunne plakjes. Besprenkel vervolgens met limoensap.

2. Giet de groenten af en snijd de ui

Snijd de tomaten in vier en giet de bonen en maïs af. Schil en snijd de ui in hele dunne ringetjes.

3. Bak de reepjes paprika's

Snijd de paprika's in dunne reepjes en bak ze kort in de pan met een beetje olie, breng op smaak met peper en zout

4. Bak de Mexican filet pieces

Bak de Mexican filet pieces in olie volgens de aanwijzing op de verpakking.

5. Bouw je Burrito Bowl!

Verdeel de slablaadjes over de kommen en verdeel de rijst erover. Verdeel vervolgens de groenten rondom en leg de gekookte Mexican filet pieces erop. Bestrooi de groenten met gerookt paprikapoeder en garneer met verse koriander, jalapeñopeper en limoen.

6. TIP: bewaar de jalapeñopeper

De plakjes verse jalapeñopeper kunnen gemakkelijk bewaard worden met azijn, een beetje zout en een tl suiker. Laat ze een uur staan. Lekker bij tortillachips en zure room (veganistisch).

[ONTDEK MEER RECEPTEN OP GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)