

INGREDIËNTEN

- 1 1/2 stuk tomaten
- 2 eetlepels rode peper
- 1 takje verse peterselie
- 100 gram blauwe kaas
- 3 teentjes knoflook
- 1 eetlepel citroensap
- 3 eetlepels amandelmelk
- 1/4 kopje water
- 1/4 kopje rijstazijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels sojasaus
- 4 theelepels agavesiroop
- 1/4 eetlepel suiker
- 1/4 kopje bruine suiker
- 1/2 theelepel zwarte peper
- 1/2 theelepel zout
- 1/2 eetlepel knoflookpoeder



2 PORTIES



35 MIN



GEMAKKELIJK

Dip je nacht (of dag) weg met onze heerlijke, knapperige en vegan Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filet met zoete chilisaus, veganistische blauwe kaas en veganistische BBQ-saus.

BEREIDING

1. MAAK DE ZOETE CHILISAUS

Snijd de verse pepers en knoflookteentjes. Doe de azijn, water, suiker, chili, knoflook en sojasaus in een kleine steelpan op middelhoog vuur. Laat het mengsel 10 minuten koken. Los het maizena op in het water en voeg het toe aan de pan, roer dit ondertussen voortdurend door. Kook op laag vuur gedurende 5 minuten tot de saus dikker wordt. Laat dit vervolgens afkoelen.

2. MAAK DE BLAUWE KAASSAUS

Meng met een vork de vegan blauwe kaas met amandelmelk tot het mengsel glad en romig wordt.

3. MAAK DE VEGAN BBQ-SAUS

Doe 1 el olijfolie in een kleine steelpan en voeg de tomaat toe. Laat het 8-10 minuten op laag vuur koken, roer dit af en toe. Voeg de suiker, zout, peper en knoflookpoeder toe. Voeg de vloeibare ingrediënten toe: citroensap, agavesiroop, sojasaus en appelciderazijn en roer goed. Laat het mengsel 10 minuten roerend koken.

4. BEREID DE CRISPY MINI FILET EN GENIET!

Bereid de Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filet volgens de aanwijzingen op de verpakking. Serveer de vers gekookte tenders warm met de 3 dipsauzen. Duik de nacht weg!

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