

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan sensational Gehakt
1 Ui
1 teentje Knoflook
4 Tomaten
2 Volkoren wraps
100 ml (vegan) Griekse yoghurt
1 tl Sambal
2 el (vegan) Mayonaise
Handje ijsbergsla



Maak snel en gemakkelijke deze sensationele vega(n) turkse pizza met dit lekkere en leuke recept van bloggers @chicksloverfood! Echt genieten!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op 180 graden met grillstand

2. Bereid het gehakt

Snipper de ui en knoflook en fruit aan in een koekenpan. Voeg vervolgens het Garden Gourmet Sensational gehakt toe en bak nog een paar minuten mee. Snijd de tomaten in kleine blokjes en doe deze bij het gehakt.

3. Beleg de wraps

Verdeel het gehaktmengsel over de wraps en bak zo'n 10 minuten in de oven.

4. Maak de saus

Meng de Griekse yoghurt met sambal en de mayonaise

5. Maak de wraps af

Beleg de wraps tot slot met het sausje en de ijsbergsla.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)