



# VEGA GROENTE TORTILLA MET 99KCAL CAULIFLOWER SCHNITZEL

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet 99kcal cauliflower schnitzel  
olijfolie  
150 g gemengde tomaten  
2 worteltortilla's  
2 tot 3 el roomkaas (plantaardig)  
50 g rucola  
1 citroen  
zout en peper



2 PORTIES



11 MIN



GEMAKKELIJK

Ontdek deze groente tortilla met de Garden Gourmet 99kcal Cauliflower Schnitzel, wat je favoriete vegetarische lunch wordt!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Verwarm de tortilla

Snijd de tomaten in plakjes. Verwarm de tortilla's kort in een zeer hete pan.

### 2. Bak de Garden Gourmet 99kcal Cauliflower Schnitzel

Bak de Garden Gourmet 99kcal Cauliflower Schnitzel volgens de aanwijzingen op de verpakking aan beide kanten in olijfolie krokant.

### 3. Vul de tortilla

Smeer roomkaas op tortilla's en bedek met tomaten en rucola. Bestrooi met wat zout en peper en besprenkel met olijfolie en citroensap.

### 4. Bereid en serveer!

Snijd de warme Garden Gourmet 99kcal Cauliflower Schnitzel in plakjes en verdeel deze over de rucola. Vouw de tortilla's dicht en serveer.

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