

**INGREDIËNTEN** 6 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

1 pot Garden Gourmet Vegan Vuna  
2 tot 3 zachte tortilla wraps  
1 tomaat  
5 cm komkommer  
1 kopje tuinkers  
3 limoenen  
1 el veganistische mayonaise  
1 L frituurolie (pinda- of zonnebloemolie)  
snufje cayennepeper  
zout en peper

Ervaar de overheerlijke smaken van onze Vuna! Met zijn hartige textuur is het een perfecte aanvulling op de verse en levendige toppings. De bitesize hapjes zijn ideaal voor op de borrel of bij een verjaardag!

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Bereid de tortilla voor**

Verhit ongeveer 5 cm frituurolie in een pan tot 180 °C. Snijd rondjes uit de tortilla wraps met de deegsnijder. Buig ze tot een taco, houd ze in vorm met een keukentang en bak ze in de frituurolie tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

**2. Voorbereiding**

Meng de Vuna met mayonaise en breng op smaak met peper en limoensap. Snijd de tomaat in kwarten, verwijder de zaadjes, snijd het vruchtvlees in kleine blokjes en doe hetzelfde met de komkommer. Meng ze en breng op smaak met wat zout, peper en cayennepeper.

**3. Presentatie**

Vul de crisp taco schelpen met de Vuna, schep er een schep tomaten-komkommer salsa op en garneer met tuinkers. Halveer de limoenen in de lengte en snijd een klein wigje uit de ronde kant zodat je de mini taco erin kunt doen om te serveren.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**