

## INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Mexicaans

150 g rijst

½ rode en ½ gele paprika

1 avocado

1 limoen

1 krop snijsla

2 tomaten

1 kleine rode ui

1 verse jalapenopeper (rood en / of groen)

140 g maïskorrels (blik)

200 g bruine bonen (blik)

paar takjes koriander

gerookt paprikapoeder

zout en peper



2 PORTIES



18 MIN



GEMIDDELD

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

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Kook de rijst en snijd de sla en avocado

Kook de rijst, giet af en laat iets afkoelen. Maak de slablaadjes los en plaats ze in koud water. Halveer de avocado, verwijder de pit en schil, snijd in dunne plakjes en besprenkel met limoensap.

### 2. Snijd de tomaten en giet de bonen en mais af

Snijd de tomaten in partjes en giet de bonen en mais af. Schil en snijd de ui in hele dunne ringetjes.

### 3. Snijd de paprika in reepjes en bak kort

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

### 4. Bak de gemarineerde stukjes volgens de verpakking

Bak de gemarineerde stukjes in wat olie volgens de instructies op de verpakking.

### 5. Verdeel over de kommen, en serveren maar!

Verdeel de slablaadjes over de kommen en verdeel de rijst erover. Verdeel vervolgens de groenten rondom en schep de gebakken "stukjes" erop en bestrooi de groenten met wat gerookt paprikapoeder en garneer met verse koriander, jalapenopeper en limoen.

## CULINAIRE TIP

### Hoe jalapenopeper te bewaren?

Plakjes verse jalapeno pepers kun je gemakkelijk snel bewaren met wat azijn, een beetje zout en een theelepeltje suiker. Laat ze een uur staan.

### Wat kan je er bij serveren?

Heerlijk bij tortillachips en (veganistische) creme fraiche.

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