

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Mexicaans
- 1 blikje bruine bonen (250 g)
- 2 avocado's voor quacamole (zie recept)
- 1 zoete aardappel (150 g)
- 2 grote gekookte rode bieten (200 g)
- 1 rode ui
- 1 limoen
- 100 g babyspinazie
- 4 tot 6 kleine tortilla's (corditas)
- 1 el Mexicaanse kruiden
- olijfolie om in te bakken

CULINAIRE TIP

Hoe maak je de quacamole?

Voor quacamole pureer 2 rijpe avocado's en meng met een royale el crème fraîche, 1 fijngehakte tomaat (pulp zonder pitjes), 1 fijngehakt teentje knoflook en breng op smaak met zout, peper, royaal limoensap en grof gehakte verse koriander.



2 PORTIES



25 MIN



GEMIDDELD

Probeer deze knapperige en heerlijke tostadas met bieten en zoete aardappel, gegarneerd met de Garden Gourmet Sensationele Gemarineerde Stukjes Mexicaanse Stijl

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Verwarm de oven, snijd de zoete aardappel in blokjes en snijd de rode ui in ringen

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de zoete aardappel en snijd deze in blokjes. Giet de bonen af en snijd de bieten in blokjes. Snijd de rode ui in ringen en besprenkel met limoensap van een halve limoen.

2. Bak de zoete aardappel, bietenstukjes en bruine bonene

Bak de zoete aardappel al roerend ongeveer 10 minuten in wat olie. Spoel de bietenstukjes af en bak ze kort mee met de zoete aardappel. Fruit de bruine bonen en bestrooi alles tijdens het bakken met Mexicaanse kruiden.

3. Bak de Filet stukjes

Bak de Garden Gourmet Sensational Filet stukjes in een andere koekenpan volgens de instructies op de verpakking. Verwarm de tortilla's in de oven.

4. Maak de quacamole

Haal het vruchtvlees uit de avocado en prak dit tot quacamole. Breng op smaak met peper en zout.

5. Verdeel de quacamole en bedek met spinazie. Verdeel de zoete aardappel met biet en de gemarineerde stukjes

Verdeel wat quacamole erover en bedek met wat spinazie. Verdeel de gebakken zoete aardappel met biet erover en de gemarineerde stukjes. Garneer met jalapenopeper, ingelegde rode ui en koriander.

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