

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Mexicaans

1 ui

1 blik zwarte bonen (250 g)

1 blikje bruine bonen (250 g)

1 klein blikje maïskorrels (140 g)

1 blik tomatenblokjes (400 g)

8 niet al te grote rode puntpaprika's + 1 extra

3 eetlepels geraspte veganistische smeltkaas

1 el Mexicaanse kruiden

verse koriander en ingelegde jalapenopeper

olijfolie om in te bakken



Probeer dit heerlijke recept, geïnspireerd door de Mexicaanse keuken met Garden Gourmet Sensational Gemarineerde Stukken in heerlijke sappige paprika's. Canonieke eigenaar

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Oven verwarmen en paprika's snijden

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de paprika's in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten. Verdeel ze "open" op een bakplaat. Schil en hak de ui en knoflook. Snijd de overgebleven paprika in stukjes.

2. Ui fruiten, tomatenblokjes toevoegen en paprika's roosteren

Fruit de ui, knoflook, paprika met de Mexicaanse kruiden glazig. Fruit de Mexicaanse kruiden een tijdje. Voeg de tomatenblokjes toe en laat 10 minuten sudderen. Rooster de paprika's ongeveer 10 minuten in de oven.

3. Bonen + maïs afgieten

Giet de bonen en maïs af, voeg toe aan het mengsel en verwarm ongeveer 5 minuten.

4. Bak de gemarineerde stukjes

Bak de gemarineerde stukjes volgens de instructies op de verpakking.

5. Vul de paprika's

Vul de paprika's met het bonenmengsel en verdeel de stukjes ertussen. Bestrooi met wat kaas en bak nog een paar minuten in de oven.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL