

**INGREDIËNTEN** 4 PORTIES 1 H. 1 MIN UITDAGEND

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Gehakt

4 grote zoete aardappels

2 avocado's

1 rode ui

1 blik zwarte bonen

4 el tomatenblokjes (blik)

1 teentje knoflook

1 limoen

Wat olijfolie

Wat paprikapoeder

Wat komijnpoeder

1 mango (voor saus)

1 rode ui (voor saus)

1 jalapenopeper (voor saus)

1 rode paprika (voor saus)

Wat koriander (voor saus)

Deze gevulde zoete aardappelen zijn zowel pittig als zoet. Bereid ze op een BBQ en maak indruk op jouw gasten!

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Verwarm de oven en rooster de zoete aardappelen**

Maak de aardappelen een halve of hele dag van tevoren klaar. Verwarm de oven voor op 200 °C. Wikkel elke zoete aardappel in aluminiumfolie. Leg ze in een ovenschaal en laat ze ongeveer 45 minuten roosteren. Laat ze afkoelen.

**2. Maak de quacamole**

Maak de quacamole: schil en pureer de avocado's en meng de fijngehakte knoflook erdoor en breng op smaak met zout, peper en veel limoensap.

**3. Maak de mangosalsa**

Maak de mangosalsa: snijd het vruchtvlees langs de pit en snijd in hele kleine blokjes. Meng de fijngesneden rode ui en de fijngehakte jalapeno (pitloos), rode paprika (pitloos) en koriander erdoor.

**4. Snipper de ui en fruit samen met het gehakt**

Schil en snipper de ui. Fruit het gehakt met de ui in een koekenpan in wat olie en breng op smaak met zout, paprikapoeder en komijnpoeder. Giet de zwarte bonen af en voeg ze toe aan het gehakt met de tomatenblokjes. Verhit goed en laat afkoelen.

**5. Breek de aardappelen open en vul deze**

Breek de aardappelen open en vul ze met het gehaktmengsel. Wikkel ze losjes in met aluminiumfolie. Verhit de gevulde aardappelen op de BBQ ongeveer 15 minuten. Vouw open en serveer met de quacamole en mangosalsa. Garneer met koriander.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**