

**INGREDIËNTEN** 2 PORTIES 22 MIN GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Vegan  
sensational Gehakt

1 Ui

1 teentje Knoflook

4 Tomaten

2 Volkoren wraps

100 ml (vegan) Griekse yoghurt

1 tl Sambal

2 el (vegan) Mayonaise

Handje ijsbergsla

Maak snel en gemakkelijke deze sensationele vega(n) turkse pizza met dit lekkere en leuke recept van bloggers @chicksloverfood! Echt genieten!

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Verwarm de oven**

Verwarm de oven voor op 180 graden met grillstand

**2. Bereid het gehakt**

Snipper de ui en knoflook en fruit aan in een koekenpan. Voeg vervolgens het Garden Gourmet Sensational gehakt toe en bak nog een paar minuten mee. Snijd de tomaten in kleine blokjes en doe deze bij het gehakt.

**3. Beleg de wraps**

Verdeel het gehaktmengsel over de wraps en bak zo'n 10 minuten in de oven.

**4. Maak de saus**

Meng de Griekse yoghurt met sambal en de mayonaise

**5. Maak de wraps af**

Beleg de wraps tot slot met het sausje en de ijsbergsla.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**