

# VEGA GROENTE TORTILLA MET 99KCAL CAULIFLOWER SCHNITZEL

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet 99kcal  
cauliflower schnitzel

olijfolie

150 g gemengde tomaten

2 worteltortilla's

2 tot 3 el roomkaas (plantaardig)

50 g rucola

1 citroen

zout en peper

 2 PORTIES

 11 MIN

 GEMAKKELIJK

Ontdek deze groente tortilla met de Garden Gourmet 99kcal Cauliflower Schnitzel, wat je favoriete vegetarische lunch wordt!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Verwarm de tortilla

Snijd de tomaten in plakjes. Verwarm de tortilla's kort in een zeer hete pan.

### 2. Bak de Garden Gourmet 99kcal Cauliflower Schnitzel

Bak de Garden Gourmet 99kcal Cauliflower Schnitzel volgens de aanwijzingen op de verpakking aan beide kanten in olijfolie krokant.

### 3. Vul de tortilla

Smeer roomkaas op tortilla's en bedek met tomaten en rucola. Bestrooi met wat zout en peper en besprenkel met olijfolie en citroensap.

### 4. Bereid en serveer!

Snijd de warme Garden Gourmet 99kcal Cauliflower Schnitzel in plakjes en verdeel deze over de rucola. Vouw de tortilla's dicht en serveer.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**