

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**