

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 30 MIN GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Marine Style nuggets
4 cordita taco tortilla's
1/4 biologische rode kool
1/4 biologische witte kool
6 cherrytomaatjes
2 eetlepels srirachasaus
klein bosje peterselie en dille
1 citroen
4 eetlepels veganistische mayonaise
1 el veganistische yoghurt
zout en peper

Met dit recept voelt iedereen zich als een vis in het water. Marine-style nuggets en heerlijke toppings zorgen voor een smaaksensatie! De soft tacos zijn ideaal als lunch of als diner en zijn een heerlijke verrassing voor het hele gezin.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING**1. Bereid de kool voor**

Snij de kool in dunne reepjes. Kneed het een beetje met je vingertoppen en breng op smaak met zout, peper, citroensap, olijfolie en een eetlepel mayonaise.

2. Snij de tomaten

Snij de tomaten in kleine blokjes en meng ze met wat srirachasaus.

3. Hak de kruiden fijn

Snij de kruiden en 1 tl kappertjes fijn en meng dit met de rest van de mayonaise en de yoghurt.

4. Bak de nuggets

Bak de nuggets volgens de aanwijzingen op de verpakking en verwarm de tortilla's één voor één kort in een hete koekenpan aan beide kanten tot ze beginnen te kleuren.

5. Finishing touch

Verdeel de salade over de tortilla's en leg daar de nuggets overheen. Bestrooi met extra peterselie, dille en kappertjes en serveer met de kruidensaus en sriracha salsa.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL