

**INGREDIËNTEN** 4 PORTIES 30 MIN GEMIDDELD

2 Pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Chorizo

500 Gram Bruine Bonen

140 Gram Mais

1 Rode Puntpaprika

1 Jalapeñopeper

½ Eetlepel Pimentón

4 Eetlepels Olijfolie

Een recept in Mexicaanse stijl gemaakt van bonen, mais, paprika en onze plantaardige Garden Gourmet Sensational Chorizo. Een vegan recept waarmee je op reis gaat.

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Bereid de groenten**

Snijd de paprika in blokjes en de jalapeñopeper in dunne ringetjes. Bak ze glazig in een beetje olie. Voeg de pimentón toe, bak even mee en voeg de uitgelekte bruine bonen en maïs toe. Verwarm het mengsel kort, roer af en toe en houd het warm door er een deksel op te doen.

**2. Bak de Chorizo-worsten**

Bak de Sensational Chorizo worsten bruin volgens de instructies op de verpakking.

**3. Maak de worstjes op**

Snijd de worsten in de lengte, maar niet helemaal. Schep het warme bonenmengsel door de worstjes en voeg wat salsa toe. Garneer met verse koriander en tortillachips.

**4. Serveren**

Server met de rest van het bonenmengsel, huisgemaakte guacamole en zure room.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**