

SENSATIONAL MEXICAANSE CHILI SIN CARNE

INGREDIËNTEN

 4 PORTIES

 25 MIN

 GEMIDDELD

2 pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Gehakt

1 Avocado

1 Ui

1 Teentje Knoflook

1 Rode Paprika

4 Eetlepels Mexicaanse Specerijen

1 Blik Bruine Bonen (400 g, uitgelekt)

2 Blikken Tomatenblokjes (400 g)

1 Bosje Verse Koriander

1 Klein Blikje Maïskorrels

1 Limoen

1 Rode Paprika

1 Zakje Tortillachips

125 Milliliter Crème Fraiche (of Plantaardige Yoghurt)

Olijfolie

Probeer dit veganistische Mexicaanse geïnspireerde recept afkomstig van chili con carne, dit keer gewoon sin carne, het is heerlijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Voorbereiding

Schil en hak de ui en knoflook. Snijd de paprika in stukjes. Fruit de ui, paprika en knoflook in hete olie.

2. Voeg de Sensational Gehakt toe

Voeg de 'Sensational Mince' en Mexicaanse kruiden toe en bak roerend. Voeg de tomatenblokjes toe en laat 10 minuten zachtjes sudderen.

3. Vergeet de bonen niet!

Voeg de bruine bonen toe en verwarm gedurende 5 minuten.

4. Serveer

Serveer de chili met aparte bakjes gevuld met crème fraîche, maïskorrels, tortillachips, rode peper, avocado en verse koriander zodat iedereen zijn eigen chili kan samenstellen.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**