

# SENSATIONAL MEXICAANSE BBQ CHORIZO- WORSTJES

## INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Chorizo

500 g bruine bonen

140 g maïs

1 rode puntpaprika

1 verse jalapeñopeper

½ tl pimentón, (gerookt paprikapoeder mild of heet)

4 el olie

Guacamole

4 Eetlepels Zure Room

Koriander

tortillachips

 4 PORTIES

 30 MIN

 GEMIDDELD

Een recept in Mexicaanse stijl gemaakt van bonen, maïs, paprika's en onze plantaardige Garden Gourmet chorizoworst. Een veganistisch BBQ recept waarmee je op reis gaat.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Maak de barbecue klaar

Maak de barbecue klaar voor indirect grillen en verhit deze tot circa 200 °C (bij het grillrooster).

### 2. Bak en snijd de paprika en jalapeño

Gril de paprika en de hele jalapeñopeper op de barbecue. Snij de paprika en jalapeño na het grillen in stukjes en leg in een schaal.

### 3. Maak de bonenmix

Voeg de pimentón, uitgelekte bruine bonen en maïs toe. Nu heb je de bonenmix.

### 4. Gril de Chorizo-worsten

Smeer de Sensational Chorizo-worsten vooraf licht in met wat (olijf)olie. Leg ze eerst direct boven de hete briketten. Af en toe keren. Verplaats ze na een paar minuten naar de koudere zone van de barbecue.

### 5. Serveren

Snij de worsten in de lengte, maar niet helemaal door. Verdeel de bonenmix over de ingesneden worsten en voeg wat salsa toe. Garneer met verse koriander en tortillachips. Serveer met de rest van de bonenmix, guacamole en (vegan) zure room.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**