

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 30 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Nuggets
4 db taco tortilla
¼ fej lilakáposzta
1/4 fej fehér káposzta
6 db koktélpáradicsom
2 evőkanál sriracha szósz
kis csokor petrezselyem és kapor
1 db citrom leve
4 ek vegán szósz, majonéz alternatíva
1 ek vegán öntet, joghurt alternatíva
só, bors
2 ek olívaolaj
1 tk kapribogyó

Taco és nuggets, ráadásul mindezt vegán formában? Igen, lehetséges! Egy csomag Garden Gourmet Vegan Nuggets segítségével pedig pillanatok alatt elkészítheted ezt a finomságot!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK ELŐ A KÁPOSZTÁT

Vágjuk a káposztát vékony csíkokra. Gyúrjuk össze egy kicsit az ujjbegyeinkkel, és ízesítsük sóval, borssal, citromlével, olívaolajjal és egy kanál vegán szósszal, majonéz alternatívával.

2. VÁGJUK ÖSSZE A PARADICSOMOT

Vágjuk a paradicsomot apró darabokra, és keverjük össze egy kevés sriracha mártással.

3. VÁGJUK ÖSSZE A GYÓGNÖVÉNYEKET

Aprítsuk fel a fűszernövényeket és 1 teáskanál kapribogyót, ezután pedig keverjük össze azokat a maradék vegán szósszal és öntettel, majonéz- és joghurt alternatívával.

4. SÜSSÜK MEG A NUGGETSET

Süssük meg a Garden Gourmet Vegan Nuggetseket a csomagoláson található utasítások szerint, majd melegítsük fel a tortillákat egyenként rövid ideig egy forró serpenyőben mindkét oldalon, amíg barnulni nem kezdenek.

5. TÁLALJUK AZ ÉTELT

Helyezzük bele a tortillába a salátát, ezután pedig a vegan nuggetseket is. Szórjuk meg az ételt extra petrezselyemmel, kapporral és kapribogyóval, majd tálaljuk azt fűszermártással és a sriracha salsával.

**TOVÁBBI RECEPTÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**