

GRILLEZETT QUESADILLA VEGÁN BURGERREL ÉS KORIANDERES SALSÁVAL

ÖSSZETEVŐK

🍴 4 ADAG

🕒 25 PERC

🍴 KÖZEPES

2 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

4 darab nagy tortilla

300 gramm tök

3 fej közepes hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 konzerv fekete bab

100 gramm chipotles vagy füstölt jalapeno paradicsompürében

100 gramm vegán készítmény, sajt alternatíva

15 milliliter olívaolaj

2 darab kis avokádó

2 darab paradicsom

1,5 darab lime leve

Néhány szál koriander

egy kis só

Ki mondta, hogy a vegán ételek unalmasak? Ez a vegán quesadilla garantáltan leveszi a lábáról a vendégeidet, ráadásul a Garden Gourmet Vegan Burgerével pillanatok alatt összedobhatod ezt a fogást!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Reszeljük le a sütőtököt

Hámozzuk meg a sütőtököt, és távolítsuk el a magokat. Reszeljük le a tököt, és keverjük össze kb. 1 teáskanál sóval. Ha kész, tegyük félre egy darabig.

2. Készítsük el a fűszerkeveréket

Hámozzuk meg a fokhagymát, és aprítsuk finomra. Hámozzuk meg a hagymát, és tegyük félre másfél hagymát a salsához. A maradékot vágjuk finom kockákra, és ezt a fokhagymával együtt kevés olajon pirítsuk meg körülbelül 3 percig. Közben a chipotle-t/jalapenót vágjuk apróra, és tegyük félre az abból származó folyadékot.

3. Készítsük el Vegan Burgert

Tegyük a Garden Gourmet Vegan Burgereket a serpenyőbe. Adjuk hozzá a chipotle-t/jalapenót + a folyadékot, kb. 175 ml vizet és a fekete babot, majd keverjük össze. Hagyjuk kb. 5-10 percig párolódni, és szükség esetén sózzuk meg.

4. Készítsük el a guacamole-t

Hámozzuk meg az avokádókat, és távolítsuk el a magokat. Vágjuk finom kockákra az avokádót, a paradicsomot és a korábban félretett hagymát. A koriander egy részét vágjuk apróra (a többit félretehetjük a díszítéshez), majd keverjük össze az előbb leírt hozzávalókkal, és facsarjuk bele a lime levét is. Ízlés szerint ízesítsük sóval.

5. Grillezzük meg a quesadillákat és tálaljuk!

Osszuk el a darált húsos keveréket a tortillák egyik oldalán, és adjuk hozzá a reszelt sütőtököt és a vegán készítményt, sajt alternatívát. Hajtsuk rá, és grillezzük a quesadillákat mindkét oldalukon kb. 2 percig, amíg ropogósak és belül melegnek nem lesznek (ha nincs grillsütőd, akkor serpenyőben vagy sima sütőben is megsütheted). Végül tálaljuk az ételt korianderes salsával.

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