

ÖSSZETEVŐK

4 ADAG

30 PERC

KÖZEPES

2 csomag Garden Gourmet Sensational Mince
1 darab avokádó
1 darab vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
1 darab kaliforniai paprika
4 teáskanál mexikói fűszerkeverék
2 darab aprított paradicsomkonzerv
1 darab vesebab konzerv
1 csokor friss koriander
1 darab kukorica konzerv
1 darab lime
1 darab pirospaprika
1 csomag tortilla chips
125 milliliter vegán termék joghurt helyettesítésére
10 milliliter olívaolaj

Próbáld ki a chili con carne vegán verzióját Sensational Mince-szel! Ízében és textúrájában sem okoz majd csalódást!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Párold meg a zöldségeket

Hámozd meg és vágd apróra a vöröshagymát és fokhagymát. A kaliforniai paprikát is vágd darabokra. Melegíts olajat egy serpenyőben, majd párold őket addig, amíg a vöröshagyma üveges nem lesz.

2. Add hozzá a Sensational mince-t

Add hozzá a zöldségekhez a Sensational Mince-t és a fűszereket, majd forgasd össze őket. Add hozzá az aprított paradicsomot is, és főzd további 10 percen át.

3. Add hozzá a babot

Végül add hozzá a babot is, és főzd további 5 percig.

4. Tálald

Tálaláskor kínálj hozzá vegán terméket joghurt helyettesítésére, kukoricát, tortilla chips-szet, paprikát, avokádót és friss koriandert.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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