

DINNERLY



Plant+ Taco's met vegan stoofvlees met guacamole en frisse komkommer



binnen 20min



2 personen

Veganistisch fingerfood is zoveel meer dan worteltjes met hummus! Het bewijs: hartig vegan stoofvlees, bedekt met romige guacamole en afgemaakt met frisse, lichtzure komkommer. Deze heerlijke combinatie verpak je in kleine tortilla's, zodat je zonder vieze vingers zo snel mogelijk kan gaan genieten. Hebben hebben we te veel beloofd?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x vegan stoofvlees ^{1,6}
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 bosui
- 1 komkommer
- 8 minitortilla's met maïs ¹
- 1 bakje guacamole

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- suiker
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 703kcal, vet 28.9g, koolhydraten 85.2g, eiwit 28.4g



1. Stoofvlees verwarmen

Doe het **vegan stoofvlees zonder saus**, 100ml water, de **kruidenmix** en een snuf peper, zout en suiker in een kleine kookpan en meng goed. Breng het geheel op middelhoog vuur aan de kook.



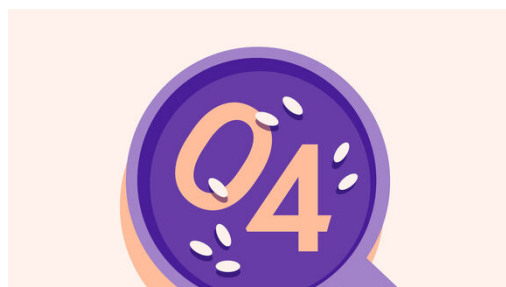
2. Stoofvlees op smaak maken

Snij de **bosui** in dunne ringen en voeg toe aan het stoofvlees. Laat het geheel, tot het serveren, op laag vuur zacht koken.



3. Komkommer bereiden

Snij de **komkommer** in stukken zo lang als een **tortilla**, halveer in de lengte en snij dan in smalle reepjes. Meng de **komkommerreepjes** met 1 eetlepel azijn en een snuf zout en zet opzij.



4. Tortilla's verwarmen

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en verwarm de **tortilla's** om de beurt 15-20sec per kant. Wikkel de **tortilla's** in een keukenhanddoek om ze warm te houden.



5. Serveren en afmaken

Serveer het **stoofvlees**, de **komkommer** en **tortilla's** en beleg de **tortilla's** aan tafel. Bestrijk de **tortilla's** met de **guacamole** en beleg met wat **stoofvlees** en **reepjes komkommer** (zie ook stap 6).



6. Scherpe guacamole

Guacamole is een zacht mild smeersel - heb je het echter graag wat pittiger, snij dan een chilipepertje fijn en roer door de guacamole, voordat je het op de tortilla's smeert.