

Chili con Greenway Burger Taco



Ingrediënten

- 12 taco's
- 3 uien fijngesneden
- 2 paprika's (1 rode, 1 gele) zonder zaadlijsten en in stukjes gesneden
- 1 courgette fijngesneden
- 2 teentjes look fijngesneden
- 2 el olijfolie
- 800 gram tomatenstukjes in blik
- 1,5 tl komijnpoeder
- 1 tl kaneelpoeder
- ½ tl chilipeder
- een beetje groentebouillon
- 4 Greenway burger rauw
- 4 steeltjes pijpajuin
- 200 gram guacamole
- Optioneel: 100 gram (vegan) zure room

Methode

1. Stoof de ui samen met de olijfolie en voeg vervolgens de paprikastukjes, look

- en courgette toe. Laat stoven tot alles beetgaar is.
2. Verkruimel de Greenway Burger tot kleinere stukken en bak ze even mee met de groenten.
 3. Meng er de tomatenstukjes bij en voeg ook de chili, het kaneel, de komijn en de groentebouillon toe. Laat gedurende 10 minuten stoven op een zacht vuur.
 4. Dien op met harde tacoschelpen, guacamole, pijpajuin en eventueel wat (vegan) zure room.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be