



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- La William Vegan Samuï Sweet Ritual
- 135 g taco's
- 160 g vegan filet stukjes (bv. De Vegetarische Slager™)
- Ijsbergsla, fijngehakt
- 3 tomaten, in blokjes gesneden
- 1 rode ui, in blokjes gesneden
- 1/2 rode chilipeper, fijngehakt
- Basilicumblaadjes
- 1 limoen, sap van de helft en andere helft in partjes snijden
- 4 el gefrituurde uitjes

Vegan taco's met Vegan Samurai



BEREIDING:

- Verwarm de taco's volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Verwarm de vegan filet stukjes en gebruik een vork om de stukjes een beetje uit elkaar te trekken.
- Maak een salsa met de tomatenblokjes, rode ui, chilipeper, basilicum en het limoensap. Voeg olijfolie toe en kruid af met peper en zout.
- Vul elk van de taco's met ijsbergsla, tomatensalsa, de filet stukjes en LA WILLIAM Vegan Samuraï Sweet Ritual saus. Werk af met de gefrituurde uitjes.
Smakelijk!





INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- La William Vegan Samuï Sweet Ritual
- 135 g tacos
- 160 g morceaux de filet végétalien (pe. De Vegetarische Slager™)
- Laitue iceberg, hachée finement
- 3 tomates coupées en dés
- 1 oignon rouge, coupé en dés
- 1/2 piment rouge, haché finement
- Feuilles de basilic
- 1 citron vert, jus de la moitié et couper l'autre moitié en quartiers
- 4 cuillères à soupe d'oignons frits

Tacos végétaliens avec Vegan Samuraï



PRÉPARATION:

- Chauffer les tacos selon les instructions sur l'emballage.
- Faites chauffer les morceaux de filet végétalien et utilisez une fourchette pour écarter légèrement les morceaux.
- Faire une salsa avec les tomates en dés, l'oignon rouge, le piment, le basilic et le jus de lime. Ajouter l'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre.
- Garnissez chacun des tacos de laitue iceberg, de salsa de tomates, de morceaux de filet et de sauce LA WILLIAM Vegan Samuraï Sweet Ritual. Terminez par les oignons frits. Bon Appétit!

