

## AINESOSAT

1 pää Romaine- tai jäävuorisalaattia  
4 isoa jauhortillaa  
150 g pitkäjyväistä riisiä (paistettua pienellä tomaattisoseella, valkosipulilla ja sipulilla)  
2 kypsää avokadoa  
4 tomaattia  
160 g punaisia papuja  
2 tl tomaattipyreetä  
2 vihreää jalapeñopippuria  
2 oksaa korianteria  
50 g vegaanista juustoa  
2 rkl vegaanista smetanaa  
1 rkl crème fraîchea  
1 pakkaus meksikolaisia valmiita mausteita  
3 valkosipulinkynttä  
1 sipuli  
Limetti mehu  
Vähän öljyä  
Suolaa ja pippuria  
1 paketti Hälsans Kök Soijarouhe

## RUOANLAITTOVINKKEJÄ

## Tee kotitekoinen guacamole

Muussaa 2 kypsää avokadoa ja sekoita runsaaseen rkl crème fraîchea, 1 hienonnettuun tomaattiin (siemenet ilman siemeniä), 1 hienonnettuun valkosipulinkyntteen ja mausta suolalla, pippurilla, runsaalla limen mehulla ja karkeasti pilkotulla tuoreella korianterilla.

## Tee tuore Pico de gallo

Leikkaa 3 tomaattia kokonaisuena pieniksi kuutioiksi. Kuori ja hienonna 1 sipuli ja 1 valkosipulikäsine ja hienonna pieni nippu korianteria. Puolita punainen ja 1 vihreä jalapeño-pippuri, poista siemenet ja leikkaa hedelmäliha hienoksi. Sekoita

SERVING  4 ANNOSTAKESTO  40 MINVAIKEUSASTE  VÄLI-

Hemmotteleva ja juuri kotitekoinen? Ilmoittaudu mukaan! Luo oma vegaaninen Friday Fakeaway Burrito Hälsans kök vegan soijarouhe -jauhelihalla ja nauti makukerroksista.

## VALMISTUS

## 1. Esilämmitä uuni ja kypsennä riisi

Esilämmitä uuni 180 °C. Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan ja lämmitä pavut varovasti.

## 2. Valmista yrtit ja kasvikset

Kuori ja hienonna valkosipuli. Poimi yrtit karkeasti, leikkaa jalapeño-pippuri viipaleiksi ja salaatti ohuiksi nauhoiksi.

## 3. Paista riisi tomaattisoseessa

Paista valkosipulia 1 minuutti pehmeäksi pienessä öljyssä, lisää tomaattipyree ja kuullota hetki. Lisää keitetty riisi ja paista muutama minuutti, kunnes riisi on saanut täysin värin.

## 4. Paista vegan soijarouhe jauheliha

Paista Hälsans kök vegan soijarouhe pannulla ja lisää meksikolainen mausteseos.

## 5. Levitä tortillat kastikkeiden kanssa

Lämmitä tortillat vuorotellen uunissa (tai kuumalla paistinpannalla). Levitä tortillat smetalla, mutta jätä 3 cm etäisyydelle tortillan reunasta. Levitä päälle (keskiosan yläpuolelle) 7 cm leveä guacamolea, jonka päälle kerros Pico de Galloa.

## 6. Täytä Burritosi täytteillä

Levitä päälle salaattia, kerros riisiä, papuja ja paksumpi kerros "jauhelihaa". Jätä sivuille 3 cm vapaata tilaa. Ripottele lopuksi pinnalle karkeasti poimittuja korianteria ja jalapeñopippuria.

## 7. Kääri se rullalle, leikkaa se ja nauti!

Taita reunat täytteen päälle ja rullaa tortillat. Kääri ne paperiin ja leikkaa burrito kahtia. Tarjoile mahdollisen guacamole- ja pico de gallon kanssa. Nauti erityisestä Fakeaway Burritostasi!

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI

kaikki ainekset ja mausta suolalla ja limettimehulla. Voit myös käyttää valmista meksikolaista salsaa Pico de Gallon sijaan.

[Halsanskok Finland](#) > [Reseptit](#) > [Vegan Friday Fakeaway Burrito](#)