

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 RESEPTIÄ 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](#)