TACOS VÉGANS

2 PORTIONS | 18 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 Pot de Vuna Garden Gourmet

2 cuillères à soupe de haricots noirs cuits (en conserve ou en sac)

1/2 belle mangue mûre

1 portion de chou rouge

2 radis

1/2 laitue romaine

1 citron vert

4 tacos de maïs croustillants

2 cuillères à soupe de sauce mexicaine

2 cuillères à soupe de mayonnaise végan (Thomy veggynaise)

1 cuillère à soupe de paprika fumé

ZUBEREITUNGSTIPPS

Complète ton repas avec un bon mocktail!

Délicieux avec un cocktail/mocktail de Prosecco (sans alcool), citron vert, menthe, graines de grenade et un glaçon

Surprends ton partenaire avec un dîner Garden Gourmet très spécial. Au menu : tacos 100% végans avec notre VUNA. Plus d'excuse pour ne pas cuisiner pour ton partenaire.

PRÉPARATION

1. Préparation de la sauce

Mélange la mayonnaise avec la poudre de paprika fumé.

2. Préparation de la garniture

Coupe la laitue et le chou rouge en fines lanières et mélange. Arrose-les de jus de citron vert et d'un peu de sel et de poivre.

3. Suite préparation de la garniture

Coupe la mangue en deux et coupe la chair en morceaux. Rince les haricots noirs et mélange les dans les cubes de mangue. Coupe les radis en rondelles.

4. Préparation des tacos

Répartis un peu de salade dans les tacos et verse un peu de sauce sur le dessus. Répartis un peu de Vuna et de mangue avec les haricots dessus. Répartis les tranches de radis et le reste du 'Vuna' sur le dessus.

5. Servir les tacos

Sers les tacos avec la sauce et les quartiers de lime.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR