Chili con Greenway Burger Taco



Ingrédients

- 12 taco’s
- 3 oignons finement hachés
- 2 poivrons (1 rouge, 1 jaune) hachés
- 1 courgette finement hachés
- 2 gousses d'ail finement hachés
- 2 c à s huile d'olive
- 800 gr de cubes de tomate en boîte
- 1,5 c. à c. de cumin en poudre (Verstegen)
- 1c. à c. de canelle en poudre (Verstegen)
- ½ c. à c. de piment en poudre (Verstegen)
- un peu de bouillon de légumes
- 4 Greenway burgers
- 4 tiges de cébette
- 200 gr de guacamole
- Facultatif : 100 g de crème aigre (vegetalien)

Méthode

1. Faites revenir les oignons avec l’huile d’olive et ajoutez ensuite les dés de

poivron, l'ail et la courgette. Laissez étuver jusqu'à ce que tout soit 'al dente'.

2. Émiettez le Greenway Burger en petits morceaux et faites cuire brièvement avec les légumes.
3. Mélangez-y les cubes de tomate et ajoutez le piment, la cannelle, le cumin et le bouillon de légumes. Laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes.
4. Servez avec des tacos rigides, du guacamole, de la cébette et éventuellement un peu de crème aigre.

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be