



MEXICAANSE RECEPTINSPIRATIE

Viva las verduras! Speciaal voor alle *Mexican foodlovers* heeft HAK drie stazakken:

- Mexicaanse groenteschotel, met parika, maïs en doperwten (415 gram knapperige groenten)
- Pittig Mexicaanse gekruide Chili Sin Carne Schotel (435 gram groenten en bonen)
- Mexicaans gekruide Kidneybonen Chili Schotel (450 gram groenten en bonen)

MEXICAANSE WRAP PIZZA'S

Ingrediënten

- 1 zak HAK Mexicaanse Groenteschotel
- 4 middelgrote tortilla wraps
- 2 handjes geraspte kaas
- 125 ml zure room of crème fraîche light
- 1 avocado
- Handje ijsbergsla



Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Verdeel de Mexicaanse Groenteschotel over de 4 tortilla wraps, houd 1 cm van de rand vrij. Verdeel hier in schepjes de zure room over en strooi er wat geraspte kaas over. Bak de pizza's nu 10 minuten in de oven. Snijd in de tussentijd de avocado in blokjes. Verdeel de ijsbergsla en avocado over de wrap pizza's zodra deze uit de oven komt. Eet smakelijk!

MEXICAANSE BOWL

Ingrediënten

- 1 zak HAK Mexicaanse Groenteschotel
- 2 avocado's
- 100 gr ijsbergsla
- 1 rode ui
- Handje tortilla chips
- 150 gr rijst
- 125 ml zure room of crème fraîche light



Bereiding

Kook de rijst volgens de verpakking gaar. Verwarm de Mexicaanse Groenteschotel. Snijd ondertussen de avocado in plakjes en snipper de rode ui. Giet de rijst af en schep wat in een kom aan een zijde. Schep hier wat van de Mexicaanse Groenteschotel naast en voeg ijsbergsla, tortillachips en avocado toe. Schep een lepel zure room in het midden en garneer met wat rode ui. Eet smakelijk!



GEVULDE BROODJES MET CHILISCHOTEL

Ingrediënten

- 1 zak HAK Kidneybonen Chilischotel
- 4 Kaiser broodjes
- 8 eetlepels mais
- 1 avocado
- 250 gr champignons in plakjes
- Olie of boter

Bereiding

Bak de champignons in een pan met een beetje olie of boter. Voeg de Kidneybonen Chilischotel toe en verwarm deze mee. Schep de mais erdoor. Snijd het bovenste kapje van de broodjes en hol deze uit. Vul de broodjes met het chilimengsel. Garneer met wat blokjes avocado. Tip: dit gerecht is vegan mits het brood ook vegan is. Eet smakelijk!



CHILI SIN CARNE MET RIJST

Ingrediënten

- 1 zak HAK Chili Sin Carne
- 225 gr rijst
- 125 ml zure room of crème fraîche light
- 250 gr champignons, in plakjes
- 2 bosuien
- Bosje koriander
- ½ zak tortilla chips

Bereiding

Kook de rijst gaar. Bak de champignons in een pan met een beetje olie of boter. Voeg de zak Chili Sin Carne toe en verwarm mee. Hak de bosui in ringetjes en voeg toe aan de pan. Hak de koriander fijn. Serveer de rijst met de Chili Sin Carne, wat tortilla chips, een schep zure room en eventueel wat extra bosui. Eet smakelijk!

