



Täysin
vegaanista

- Kasvisruoka -

VEGAANINEN KANAWRAP KOOKOSKERMALLA

RESEPTI

AINESOSAT:

| | |
|-------|--|
| 400 g | The Vegetarian Butcher vegaanista kananlihan tapaan käytettävää soijavalmistetta |
| 1 rkl | Santa Maria Lemon Curry- maustetta |
| 4 kpl | Santa maria Soft Tortilla 10” tuuman wrappia |
| 8 rkl | Topfoods kookoskermaa 24% |
| 2 rkl | Hellmans sitruuna vinegrettiä |
| 50 g | Punaista paprikaa ohuina viipaleina |
| 2 kpl | Kevätsipulia karkeana hakkeena |
| 1 kpl | Punasipuli ohuena viipaleena |
| 3 rkl | Tuoretta korianteria hakattuna |
| ½ dl | Santa Maria banaani chiliviipaletta |

VALMISTUSOHJE:

1. Pyörittele kanapalat lemon curryssä.
2. Paista Lemon curryllä maustetut vegaaniset kananpalat muutama minuutti öljytyllä kuumalla pannulla.
3. Levitä kookoskerma tasaisesti wrapeille, lisää kasvikset tasaisesti wrapin päälle.
4. Pirskota sitruuna vinegrettiä päälle.
5. Laita kuuma vegaaninen kana päällimmäiseksi.
6. Kääri wrapit tiukaksi rullaksi ja leikkaa viistoon.

Tarjoile ja Nauti!



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

= BETRAY YOUR PARTNER ONCE A WEEK =

