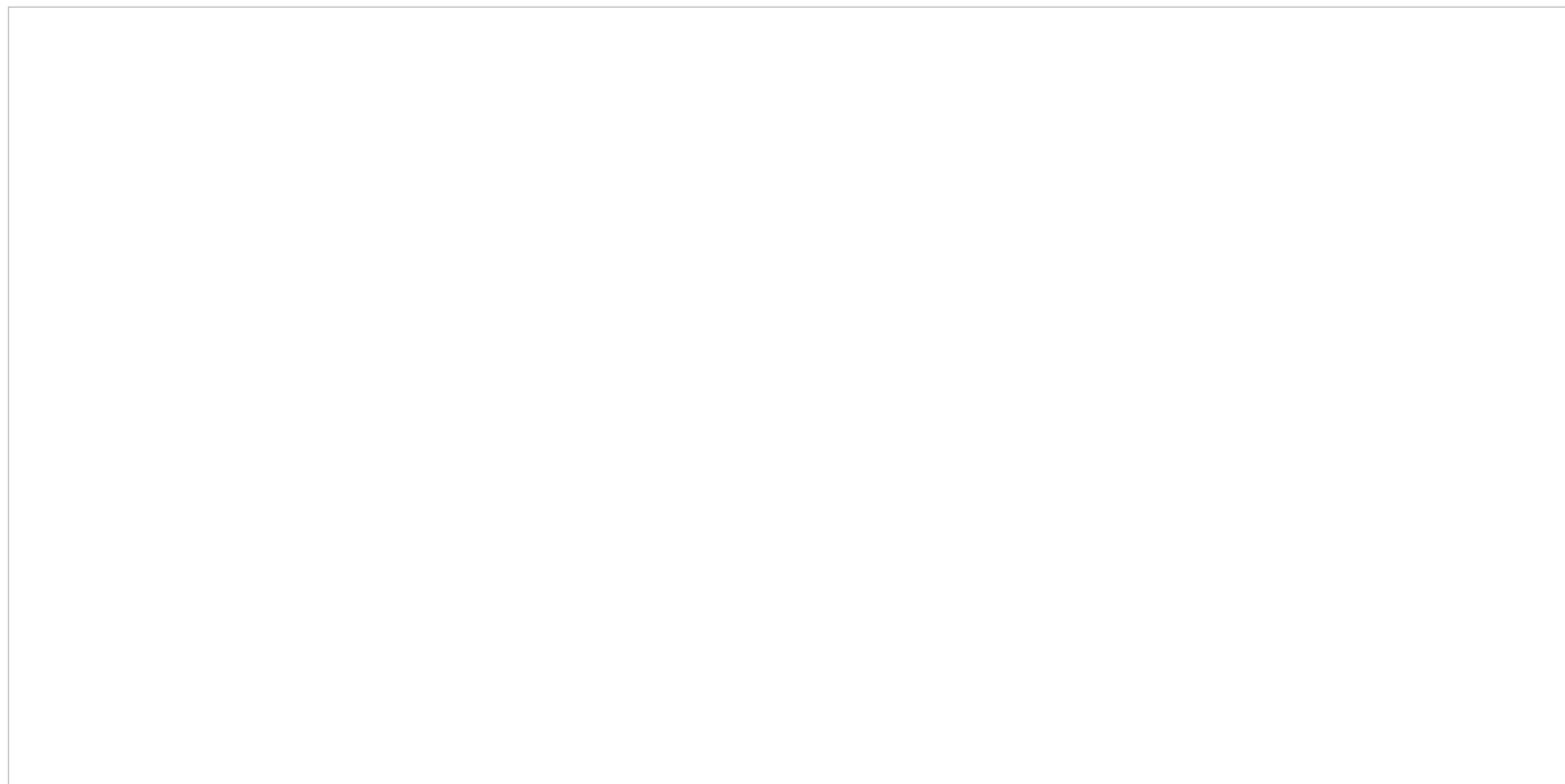


Prestige olé olé. Ay, chihuahua! Hot chili sin carne wraps.



Ingredienten:

- 4 tortillas
- 250 g de haché de quorn
- 100 g de haricots rouges
- 50 g de maïs doux en boîte
- 1 oignon
- 1 poireau
- 500 g de passata
- 1 piment espagnol
- Une pincée de sel
- 1 c à s de paprika
- 1 c à c de tabasco
- 2 dl de bouillon de légumes
- 100 g de Brugge Prestige
- 2 c à s d'huile d'olive

Préparation:

Epluchez et hachez finement l'oignon. Coupez le poireau en rondelles. Hachez finement le piment après en avoir retiré les graines. Pour un chili moins hot, n'utilisez que la moitié du piment. Râpez le Brugge Prestige.

Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites-y revenir l'oignon et le poireau jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez le Quorn et faites mijoter un peu. Déglacez avec le bouillon de légumes et assaisonnez avec le paprika.

Ajoutez la passata, le tabasco, le piment haché et une pincée de sel. Mélangez bien.

Laissez mijoter le chili pendant 45 minutes avec le couvercle.

Après cela, ajoutez le maïs et les haricots rouges au chili, mélangez et poursuivez la cuisson à feu très doux et avec le couvercle. Au bout de 15 minutes, ôtez le couvercle et laissez encore cuire encore 15 minutes à découvert. Mélangez le chili de temps en temps.

Réchauffez les tortilla wraps au micro-ondes pour qu'elles restent souples et faciles à plier. Déposez le chili au quorn sur les wraps, saupoudrez de Brugge Prestige râpé et refermez les wraps. Fixez-les avec 2 cure-dents en bois et coupez-les en deux en oblique.

1,2,3, FROMAGE !

2 personen
45 min
Plat principal
2