

Mexikanisches Sojaragout

Mexikanische Küche auf vegane Art

Mexikanisch genießen geht auch vegan! Mit diesen Sojastreifen zaubern Sie einfach und schnell den perfekten Geschmack auf den Teller.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 250 g der Trockenmischung in einen Liter kaltes Wasser ein und bringen Sie es zum Kochen. Anschließend etwa 20 Minuten köcheln lassen. Fertig!

Unser Tipp: Paprika, Mais, Kidneybohnen, grüne Bohnen und Chili passen sehr gut dazu.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine
Allergene: Soja



FÜLLMENGE

6 kg = 24 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

250 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegan

ART.-NR. 61

**MEXIKANISCH
GENIESSEN**

