

VEGÁN SCHNITZEL AMERIKAI KÁPOSZTASALÁTÁVAL

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 25 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegán Schnitzel

400 g (vegyes) burgonya (hámozatlan)

1 evőkanál olívaolaj a sütéshez

1 db alma

1/4 db bio fejes káposzta

1 kis db sárgarépa

1 db citrom

1 kis csokor kapor

1 evőkanál vegán krém joghurt alternatíva

1 evőkanál vegán szósz majonéz alternatíva

só, bors

Laktató, frissítő, izletes. Mi kellhet még? Merülj el a ropogós Garden Gourmet Vegán Schnitzel és a házi coleslaw-saláta páratlan ízélményében!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. ELŐMELEGÍTJÜK A SÜTŐT

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Mossuk meg és felezzük el a burgonyákat, majd terítsük szét őket egy tepsiben vagy egy nagyobb sütőtálban.

2. SÜSSÜK MEG A BURGONYÁT

Locsoljuk meg őket olívaolajjal, szórjuk meg sóval és borssal, és a sütő közepén kb. 20 percig süssük, amíg megpuhulnak és aranybarnára sülnek. Sütés közben időnként forgassuk meg őket.

3. KÉSZÍTSÜK EL A SALÁTÁT

Szeljük fel az almát, a káposztát és a sárgarépát vékony csíkokra, és keverjük össze citromlével, sóval és borssal. Egyik kezünkkel alaposan keverjük át a salátát, hogy az ízek átjárják, majd kanalazzuk bele a joghurtot és a majonézt. Aprítsuk fel a kaprot, és kanalazzuk a salátába.

4. SÜSSÜK MEG A GARDEN GOURMET VEGÁN SCHNITZELT

Süssük a Garden Gourmet Vegán Schnitzeleket a csomagoláson található utasítás szerint, amíg aranybarnára és ropogósra sülnek.

5. TÁLALJUK!

Tálaljuk a Garden Gourmet Vegán Schnitzelt a házi coleslaw-salátával és a sült burgonyával.

**TOVÁBBI RECEPTÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**