

VEGÁN SCHNITZEL VEGÁN SZÓSZOS KUKORICÁVAL ÉS PIRÍTOTT ZÖLDSÉGEKKEL

ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet Vegan Schnitzel

200 g bébi brokkoli vagy hagyományos brokkoli

200 g cseresznyeparadicsom

1 doboz kukorica (140 g lecsepegve)

1 db citrom

50 ml vegán szósz, főzőtejszín alternatíva

2 tk olívaolaj a sütéshez

🍴 2 ADAG

🕒 20 PERC

Az egyszerű vegán fogásokban az a legjobb, hogy mindig lehet rajtuk csavarni egyet. A Garden Gourmet Vegan Schnitzelt ebben a receptben vegán szósszal ízesített kukoricával és zsenge zöldségekkel készítheted el.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTÜNK ELŐ A ZÖLDSÉGEKET

A brokkolihoz forraljunk fel egy fazék vizet kevés sóval. Csöpögtessük le a kukoricát, a cseresznyeparadicsomokat felezzük el, a brokkolit pedig vágjuk egyforma darabokra.

2. KÉSZÍTÜNK EL A VEGÁN SZÓSZOS KUKORICÁT

Melegítsük fel a vegán szószot, tejszín alternatívát, adjuk hozzá a kukoricát és sózzuk, borsozzuk.

3. FŐZZÜK MEG A ZÖLDSÉGEKET

A brokkolit kb. 3 perc alatt főzzük roppanósra, majd csepegtessük le, és ízesítsük sóval, borssal és egy csepp citromlével. Egy serpenyőben kevés olajon pirítsuk meg a cseresznyeparadicsomokat, és fűszerezzük sóval és borssal.

4. SÜSSÜNK MEG A SCHNITZELT ÉS TÁLALJUK!

A csomagoláson található utasítás szerint süssük ropogósra és aranybarnára a Garden Gourmet Vegan Schnitzelt, majd tálaljuk a vegán szószos kukoricával, a pirított paradicsommal, a brokkolival és díszítsük egy citromkarikával.

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