VEGÁN RÁNTOTT SZELET SÜLT ÚJBURGONYÁVAL ÉS AVOKÁDÓVAL

4 ADAG | 28 PERC | KÖNNYŰ

ÖSSZETEVŐK

180 gramm Garden Gourmet Vegan Schnitzel

50 dekagramm újburgonya

15 dekagramm fejes saláta

40 dekagramm színes cseresznyeparadicsom

1 darab avokádó

1 darab citrom

2 szál újhagyma

1 gerezd fokhagyma

2 evőkanál olívaolaj

2 evőkanál vegán szósz

1 teáskanál mustár

1 teáskanál agavé szirup

Egy izgalmas salátareceptet keresel? Próbáld ki a vegán rántott szelettel, sült újburgonyával, paradicsommal és avokádó öntettel!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Készítsd el a burgonyát!

Hámozd meg az újburgonyát és főzd készre. Csepegtesd le, majd vágd félbe őket. Közben egy serpenyőben hevítsd fel az olívaolajat, majd süsd aranybarnára a burgonyákat. Az utolsó pillanatban add hozzá az aprított fokhagymát is.

2. Készítsd el a Vegán rántott szeleteket!

A csomagláson lévő útmutató szerint készítsd el a Garden Gourmet Vegán rántott szeleteket.

3. Aprítsd fel a zöldségeket!

Mosd meg és csepegtesd le a salátát. A paradicsomot vágd negyedekre, az egyik szál hagymát szeleteld fel, az avokádó felét pedig aprítsd kockákra.

4. Keverd ki az önetet!

Az öntet elkészítéséhez tedd egy tálba az avokádó másik felét, add hozzá a citromlevet, olívaolajat, vegán szószt, mustárt, majd egy botmixer segítségével keverd össze. Tetszés szerint agavé sziruppal ízesítheted.

5. Tálald!

Tálalásnál a salátát, paradicsomot és avokádót tedd egy tányérra, locsold meg az öntettel, majd díszítsd újhagymával. A megmaradt fél citromot vágd fel gerezdekre, majd tálald a vegán szelethez és a sült újburgonyához.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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