

## ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 25 PERC

👤 KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet Vegan Schnitzel  
3 retek  
500 gramm újburgonya  
1 darab lilahagyma  
2 szál újhagyma  
1 evőkanál kapribogyó  
1 lime  
1 citrom  
2 teáskanál mustár  
1 kis csokor kapor  
Kevés metélőhagyma  
2 evőkanál olívaolaj  
Egy kis só  
Egy kis bors

## CULINARY TIP

## Tedd még frissítőbbé az étkezésed

Táld a Vegán Schnitzel-t és krumplisalátát egy extra (vegyes) paradicsomsalátával, hogy ízletes, frissítő vega finomságot szerezz!

Ízletes, mégis könnyű és egészségstudatos receptet keresel? Próbáld ki a Garden Gourmet Vegan Schnitzelt krumplisalátával! A ropogós vegán szeletnek, a lágy krumplisalátának, a kapribogyó és a mustár dinamikus ízének senki nem tud majd ellenállni.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

## 1. KÉSZÍTÜNK ELŐ A KRUMPLISALÁTÁT

Hámozzuk meg és vágjuk vékony karikákra a lilahagymát. Facsarjuk rá a lime levét, keverjük össze, és hagyjuk pácolódni kb. 20 percig. Vágjuk fel a krumplit héjastól vastag szeletekre. Forrásban lévő vízben kb. 5 percig főzzük őket, amíg megpuhulnak.

## 2. LOCSOLJUK MEG A LECSÖPÖGTETETT KRUMPLIT OLÍVAOLAJJAL.

Csöpögtessük le a krumplit és hagyjuk kicsit kihűlni. A még meleg burgonyát locsoljuk meg olívaolajjal, hintsük meg sóval és borssal.

## 3. KÉSZÍTÜNK ELŐ A ZÖLDSÉGEKET

Szeleteljük fel az újhagymát és a reket, a kaprot és a metélőhagymát pedig vágjuk fel durvára.

## 4. KÉSZÍTÜNK EL A KRUMPLISALÁTÁNKAT

Keverjük össze a krumplit a mustárral, a kapribogyóval és a lilahagymával. Ha szükséges, ízesítsük citromlével, lime-lével, sóval és borssal.

## 5. SÜSSÜNK ÉS TÁLALJUK A VEGÁN SCHNITZELT KRUMPLISALÁTÁVAL

Süssük barnára és ropogósra a Garden Gourmet Vegan Schnitzeleket a csomagoláson található utasítás szerint, majd tálaljuk a krumplisalátával. Jó étvágyat kívánunk!

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