

INGREDIENSER

4 Hälsans Kök Ovo-vegetarian Schnitzel (
1 pk inneholder 3 Schnitzel)

500g poteter

400g cherrytomater

150g salat

2 vårløk

1 avokado

1 sitron

1 fedd hvitløk

2 ss olivenolje ekstra jomfru

2 ss halvfett majones

1 ts sennep

Valgfritt: 1 ts honning

SERVING  4 PORSJONER

VARIGHET  20 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Vegetarschnitzler med bakte poteter. En deilig og enkel rett som ikke går på akkord med smaken. God appetitt!

FREMGANGSMÅTE

1. Kok potetene

Kok de babypoteter al dente og la vannet renne av. Halver potetene. Varm oljen i en stekepanne og stek potetene gyldenbrune. Tilsett skivet hvitløk til slutt.

2. Forbered vegetarschnitzlene

Tilbered Hälsans Kök Schnitzels i henhold til instruksjonene på pakken.

3. Vask og kutt grønnsakene

Vask og tørk salaten, skjær tomatene i kvarte, skjær vårløken i ringer og halvdelen av avokadoen i terninger.

4. Lag dressingen

Til dressingen: bland med en stavmikser den andre halvdelen av avokadoen, saft fra 1/2 sitron, 2 ss olivenolje, 2 ss majones, 1 ts sennep og muligens honning etter smak.

5. sett sammen retten og server

Fordel salat, tomater og avokado over fire tallerkener, pynt med vårløk og drypp av dressingen. Skjær den andre halvdelen av sitronen i båter og server med schnitzel og stekte hvitløkspoteter.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO