

## INGREDIENSER



4 PORSJONER



20 MIN



LETT

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

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**