

## INGREDIENSER



4 PORSJONER



25 MIN



MELLOM

2 pakker Hälsans Kök schnitzel

4 store tortillas

1/4 rødkål (ca. 250 g)

1/4 hvitkål (ca. 250 g)

1 stor gulrot (ca. 150 g)

50 g grønn blandet salat

1 rødt eple

saft av 1 sitron + ekstra til sausen

solsikkeolje

3 ss vegansk majones

2 ss vegansk yoghurt

1 ss ingefærsirup

1/2 ts tørkede chiliflak

liten haug flat persille

salt

pepper

Disse wraps med Hälsans Kök plantebasert schnitzel, coleslaw og spicy mayo er den perfekte middagen for alle ukens dager!

## FREMGANGSMÅTE

**1. Forvarm ovnen og kjær grønnsakene**

Forvarm ovnen til 200 °C. Skjær kål, gulrot og eple i veldig tynne strimler eller skjær dem i skiver med en mandolinkutter.

**2. KRYD GRØNNSAKENE OG LAG SAUSEN**

Krydre grønnsakene separat med salt og pepper. Dryss rikelig med sitronsaft og la dem 'marinere' på siden i ca 15 minutter. Lag sausen ved å blande majones, yoghurt, ingefærsirup og chiliflak og tilsett litt sitronsaft etter smak.

**3. BAKE ELLER STEKE VEGETARISK SCHNITZLER**

Stek schnitzlene etter anvisning på pakken og varm tortillaene i ovnen til de er varme.

**4. SAMLE INGREDIENSENE I EN TORTILLA OG SERVER!**

Smør litt saus på en tortilla og fordel salat, kål, gulrot og eple på toppen. Skjær den stekte schnitzelen i strimler, del den opp på grønnsakene og tilsett litt mer saus på toppen. Til slutt ruller du tortillaen sammen og nyter.

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**