

INGREDIENSER

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

SERVING  4 PORSJONER

VARIGHET  25 MIN

VANSKELIGHETSGRAD 
MELLOM

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 oppå grønnsakene og tilsett litt mer saus på toppen. Til slutt ruller du tortillaen sammen og nyter.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO