

INGREDIENSER

125 g rødkål
50 g gulrot
1 haug romansalat
1/2 agurk
1/2 eple
1 sitron
1 langt brød, for eksempel baguette, delt i 2
2 ss vegansk majones
1 ts agavesirup
Noen kvister dill
Litt salt
Litt pepper
2 Hälsans Kök Plant-based Schnitzel



2 PORSJONER



20 MIN



LETT

Lyst på noe crunchy og saftig? Vår Hälsans kök Schnitzel sub kombinerer perfekt den veganske sprø og salte schnitzelen med en søt, syrlig coleslaw og frisk agurksalat. Den er oppsiktsvekkende i smak og tekstur!

FREMGANGSMÅTE

1. Rør sammen en kremet hjertesalat

Skjær eller skjær rødkål, gulrot og eple i tynne strimler og smak til med salt, pepper, sitronsaft, en liten skje vegansk majones og finhakket dill.

2. Lag agurksalaten

Trykk forsiktig på salaten med fingertuppene slik at smakene trekkes raskere inn. Skjær agurken i tynne strimler med en grønnsaksskreller og smak til med en blanding av sitronsaft, honning, salt og pepper.

3. Rist brødet og stek schnitzelen

Skjær brødene i to og rist snittsidene i en varm stekepanne til de er lysebrune. Stek så Hälsans kök Schnitzler etter anvisning på pakken til de er sprø.

4. Bygg din sub!

Fordel majones på en av undersidene av brødet og topp med salatblader. Ha hjertesalaten på salaten og den stekte schnitzelen på toppen. Topp deretter schnitzelen med agurksalaten, litt ekstra coleslaw og lukk suben med den andre halvdel av brødet

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO