

## 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

SERVING  2 PORSJONERVARIGHET  20 MINVANSKELIGHETSGRAD  LETT

Lyst på noe crunchy og saftig? Vår Hälsans kök Schnitzelsub 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 halvdelen av brødet

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