

ÖSSZETEVŐK

🍴 3 ADAG

🕒 25 PERC

🍴 KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet Vegán Schnitzel

2 db piros paprika

1 db közepes sárgarépa

6 szál újhagyma

125 g vegán wok tészta

3 evőkanál sós szójaszósz

1 evőkanál szezámolaj

1 evőkanál napraforgó olaj (a sütéshez)

1 evőkanál agavészirup

1 csipet feketebors

1 csipet só

Opcionális: szezámag, friss koriander és kesudió

Próbáld ki valami újat a Garden Gourmet Vegan Schnitzeljével! Készíts hozzá egy ázsiai stílusú édes-sós szószot, piríts mellé egy kis zöldséget, és kész is mai vegán ebéded.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSE ELŐ A SZÓSZT

Keverjük össze a szójaszószot, a szezámolajat és az agavészirupot.

2. KÉSZÍTSÜK ELŐ A ZÖLDSÉGEKET ÉS FŐZZÜK MEG A TÉSztÁT

Vágjuk csikokra a paprikát és a sárgarépát, az újhagymát pedig karikákra. Főzzük meg a tésztát a csomagolás utasításai szerint.

3. SÜSSÜK MEG A SCHNITZELT

Süssük meg a Garden Gourmet Vegan Schnitzelt egy serpenyőben a csomagolás utasításai szerint. Sütés közben kenjük meg az elkészített mázzal.

4. SÜSSÜK MEG A ZÖLDSÉGEKET

Egy wokban vagy nagy serpenyőben kevergetve süssük meg a zöldségeket, és adjunk hozzá egy keveset a szószból. Ízlés szerint fűszerezzük kevés sóval és borssal, ha szükséges. Keverjük össze a zöldségeket a tésztával, és szórjuk meg szezámaggal.

5. TÁLALJUK!

A Vegán Schnitzelt szeletekre vágjuk, bekenjük a maradék mázzal, és a tészta tetejére tesszük. Tetszés szerint korianderrel, extra szezámaggal és/vagy kesudióval díszíthetjük.

**TOVÁBBI RECEPTÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**