

VEGÁN SCHNITZEL WRAP COLESLAW SALÁTÁVAL ÉS CSÍPÓS VEGÁN SZÓSSZAL

ÖSSZETEVŐK

180 gramm Garden Gourmet Vegan Schnitzel

4 darab tortilla lap

1/4 fej vörös káposzta

1/4 fej fehér káposzta

1 darab sárgarépa

5 dekagramm zöldsaláta

1 darab alma

1 darab citrom leve

Pár csepp napraforgóolaj

3 evőkanál vegán szósz

2 evőkanál vegán tejhelyettesítő

1 evőkanál juharszirup

1/2 evőkanál csilipehely

1 csokor petrezselyem

1 csipet só

1 csipet bors

4 ADAG

25 PERC

KÖZEPES

Ezek a Garden Gourmet Vegán rántott szelettel tálalt tekercsek csípős vegán szósszal és coleslaw-salátával tökéletes vacsorát jelentenek a hét bármely napján!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Melegítsd elő a sütőt és vágd fel a zöldségeket

Melegítsd elő a sütőt 200 fokra. Vágd fel vékony szeletekre a káposztát, a répát és az almát.

2. Pácold be a zöldségeket és készítsd el a szósz

Sózd és borsozd a zöldségeket, zöldsalátát majd alaposan locsold meg őket citromlével, és hagyd benne őket negyedórán át. Készíts szósz a vegán szósz, vegán tejhelyettesítő, juharszirup és chili-pehely felhasználásával, melyet ízlés szerint ízesíthetsz citromlével.

3. Süsd meg a schnitzelt a sütőben és melegítsd fel a tortillákat

Süsd meg a vegán schnitzelt a csomagolás instrukciói szerint és melegítsd fel a tortillákat a sütőben.

4. Állítsd össze a tortillákat a szósszal, zöldségekkel és a schnitzellel

A tortillákra kenj a szószból, majd tedd rá a zöldségeket és az almát, ízesítsd petrezselyemmel. Vágd csíkokra a kész vegán schnitzelt, tedd a szeleteket a tortillákra, majd önts rájuk még szósz. Tekerd fel a tortillát és fogyaszthatod is!

Recipe created by GARDEN GOURMET

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