

# VEGÁN RÁNTOTT SZELET SÜLT ÚJBURGONYÁVAL ÉS AVOKÁDÓVAL

## ÖSSZETEVŐK

180 gramm Garden Gourmet  
Vegan Schnitzel

50 dekagramm újburgonya

15 dekagramm fejes saláta

40 dekagramm színes  
cseresznyeparadicsom

1 darab avokádó

1 darab citrom

2 szál újhagyma

1 gerezd fokhagyma

2 evőkanál olívaolaj

2 evőkanál vegán szósz

1 teáskanál mustár

1 teáskanál agavé szirup

 4 ADAG

 28 PERC

 KÖNNYŰ

Egy izgalmas salátareceptet keresel? Próbáld ki a vegán rántott szelettel, sült újburgonyával, paradicsommal és avokádó öntettel!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. Készítsd el a burgonyát!

Hámozd meg az újburgonyát és főzd készre. Csepegtesd le, majd vágd félbe őket. Közben egy serpenyőben hevítsd fel az olívaolajat, majd süsd aranybarnára a burgonyákat. Az utolsó pillanatban add hozzá az aprított fokhagymát is.

### 2. Készítsd el a Vegán rántott szeleteket!

A csomagláson lévő útmutató szerint készítsd el a Garden Gourmet Vegán rántott szeleteket.

### 3. Aprítsd fel a zöldségeket!

Mosd meg és csepegtesd le a salátát. A paradicsomot vágd negyedekre, az egyik szál hagymát szeleteld fel, az avokádó felét pedig aprítsd kockákra.

### 4. Keverd ki az öntetet!

Az öntet elkészítéséhez tedd egy tálba az avokádó másik felét, add hozzá a citromlevet, olívaolajat, vegán szószot, mustárt, majd egy botmixer segítségével keverd össze. Tetszés szerint agavé sziruppal ízesítheted.

### 5. Tálald!

Tálalásnál a salátát, paradicsomot és avokádót tedd egy tányérra, locsold meg az öntettel, majd díszítsd újhagymával. A megmaradt fél citromot vágd fel gerezdekre, majd tálald a vegán szelethez és a sült újburgonyához.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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