

INGREDIENSER

2 Hälsans Kök Schnitzel

125 g rödkål

50 g morot

1 knippe romansallad

1/2 gurka

1/2 äpple

1 citron

1 längre bröd, tex baguette, delad på 2

2 msk vegansk majonnäs

1 tsk agavesirap

Några kvistar dill

Lite salt

Lite peppar



2 PORTIONER



20 MIN



LÄTT

Sugen på något krispigt och saftigt? Vår Hälsans kök Schnitzelsub kombinerar perfekt den veganska krispiga och salta schnitzeln med en söt, sylrig coleslaw och färsk gurksallad. Den är sensationell i smak och textur!

TILLAGNING

1. Rör ihop en krämig coleslaw

Skär eller skiva rödkålen, moroten och äpplet i tunna strimlor och smaka av med salt, peppar, citronsaft, en liten msk vegansk majonnäs och finhackad dill.

2. Gör gurksalladen

Krama lätt i salladen med fingertopparna så att smakerna dras in snabbare. Skiva gurkan i tunna band med en grönsaksskalare och smaka av med en blandning av citronsaft, honung, salt och peppar.

3. Rosta bröden och stek schnitzeln

Skär bröden på mitten och rosta de skurna sidorna i en het stekpanna tills de är ljusbruna. Stek sedan Hälsans kök Schnitzlarna enligt anvisningarna på förpackningen tills de är knapriga.

4. Bygg ihop din sub!

Fördela majonnäs på ett av brödens undersida och toppa med salladsblad. Lägg coleslaw på salladen och den stekta schnitzeln över. Toppa sen Schnitzeln med gurksalladen, lite extra coleslaw och stäng suben med det andra bröddhalvan

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE