

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Sensational Schnitzel
- 200 g (volkoren) couscous
- 6 slablaadjes
- 1 kleine rode paprika
- 1/2 stengel bleekselderij
- 2 lente-uitjes
- 50 gram rozijnen
- 1 citroen
- Gemengde kruiden (kervel, peterselie)
- 4 el olijfolie
- Een beetje zout
- Wat peper

CULINAIRE TIP

Voor die extra krokante bite...

Serveer het gerecht met extra broccoli. Krokant gebakken en besprenkeld met olijfolie en geraspte (biologische) citroenschil.



Voedzamer en lekkerder kan uw diner niet worden dan dit Garden Gourmet Sensational Schnitzel recept! De knapperige Sensational Schnitzel, luchtige quinoa en aromatische kruiden geven je een wereld vol texturen en smaken!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bereid de ingrediënten voor en meng de couscous

Laat de rozijnen ongeveer 10 minuten weken in warm water en was de sla. Meng in een kom de ongekookte couscous met 2 el olijfolie.

2. Kook de couscous

Breng ongeveer 200 ml water aan de kook en giet dit over de couscous zodat deze net onder staat. Laat de couscous 5 minuten weken tot al het water is opgenomen. Maak de couscous los met een vork.

3. Meng groenten met couscous en kruiden

Snijd ondertussen de bleekselderij en lente-ui in dunne plakjes en de paprika in kleine stukjes. Hak de kruiden grof. Meng de groenten en kruiden door de couscous en breng op smaak met citroensap, olijfolie, zout en peper.

4. Bak de Sensational Schnitzels en leg couscous op slablaadjes

Bak de Garden Gourmet Sensational Schnitzels krokant volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de sla over 2 diepe borden met daarop de couscoussalade.

5. Serveer de Sensational Schnitzel en de couscoussalade

Snijd de schnitzels in reepjes, verdeel over de salade en garneer extra met grof geplukte kruiden.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL