

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet meatball-style rondo
- 2 luchtige en krokante vers gebakken broodjes (ciabatta)
- 150 g verse zuurkool (ongekookt)
- 2 tomaten
- 4 blaadjes snijsla
- 1 klein bosje waterkers
- 1 el veganistische mayonaise
- 1 el olie (om te frituren)
- Zwarte peper



Op zoek naar een snelle maar stevige lunch? Ons sandwichrecept zal je bevallen, gemaakt met onze Garden Gourmet meatball-style rondo en zuurkool.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Rooster de ciabatta en bereid de zuurkool en tomaten

Snijd de ciabatta in de lengte doormidden en rooster de vlakken kort in een hete pan. Giet de zuurkool af en knijp het vocht er een beetje uit. Snijd de tomaten in plakjes.

2. Bak de Garden Gourmet Meatball–style Rondo

Bak de Garden Gourmet Meatball-style Rondo volgens de gebruiksaanwijzingen op de verpakking goudbruin.

3. Stel je Meatball–style Rondo sandwich samen en geniet ervan!

Besmeer de broodjes met mayonaise en verdeel de slablaadjes en zuurkool er royaal over. Verdeel de plakjes tomaat erover en leg de Garden Gourmet Meatball-style Rondo erop, garneer met waterkers en leg de bovenkant er op

[CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)