

VEGAN SCHNITZEL MET AARDAPPELEN, TOMATENSALADE EN AVOCADODRESSING

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet Vegan Schnitzel

500 g Geschilde krieltjes

150 g Veldsla

400 g (driekleurige) Cherrytomaten

1 Avocado

1 Citroen

2 Bosuitjes

1 Teentje Knoflook

2 el vegan Mayonaise

2 el Olijfolie

1 tl Mosterd

Optioneel: 1 el Agave siroop



4 PORTIES



20 MIN



GEMAKKELIJK

Wat dacht je van een salade met een twist? Ontdek onze vegan schnitzelsalade, vergezeld van gebakken krieltjes, tomaten en een avocadodressing.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Kook de krieltjes

Kook de krieltjes en giet de water af. Halveer de aardappelen. Verhit de olie in een koekenpan en bak de aardappelen goudbruin. Voeg de laatste minuut de gesneden knoflook toe.

2. Bereid de Schnitzels

Maak de Garden Gourmet Schnitzels klaar volgens de instructies op de verpakking.

3. Maak de salade

Was en droog de veldsla, snijd de tomaten in vieren, de bosui in ringen en de helft van de avocado in blokjes.

4. Voor de dressing:

Meng met een staafmixer de andere helft van de avocado, het sap van 1/2 citroen, 2 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels vegan mayonaise, 1 theelepel mosterd en eventueel agave siroop naar smaak.

5. Serveer

Verdeel de sla, tomaten en avocadoblokjes over vier borden, garneer met bosui en besprenkel met de dressing. Snijd de andere helft van de citroen in partjes en serveer met de schnitzel en gebakken knoflookaardappelen.

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