

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Schnitzel

4 pitabroodjes

60 g tomaten

20 g rode ui

10 g rucola

80 g mayonaise (of veganistische mayonaise)

Wat harissasaus naar smaak (of zoete chili)



Dit is het perfecte vegan recept om in een paar minuten te maken voor een snelle maar heerlijke lunch. Maak het en geniet ervan met vrienden en familie!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Maak de schnitzels klaar

Maak de Garden Gourmet Sensational Schnitzels klaar volgens de instructies op de verpakking. Snijd het in reepjes en deze snijd deze vervolgens in tweeën.

### 2. Snijd de tomaten, ui en het pitabroodje

Snijd de tomaten in plakjes en de rode ui in julienne reepjes. Open het pitabroodje. Verdeel de veganistische mayonaise in de ene helft en de harissasaus in de andere.

### 3. Vul de pitabroodjes

Vul met de schnitzelsreepjes, tomaat, ui en rucola. Optioneel: Markeer het pitabroodje op een grill.

### 4. TIP

TIP: Om dit recept compleet te maken en een gezond en uitgebalanceerd menu te krijgen, bereidt u een eenvoudig groentestarter voor tijdens een picknick, bijvoorbeeld wat rauwkost van wortel, paprika, komkommer, enz. Met hummus of een salade in pot. Begeleid het met een stuk fruit dat met de schil kan worden geconsumeerd of dat gemakkelijk te verwijderen is.

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