

SCHNITZEL SALAT MED BAGTE KARTOFLER, TOMATER OG AVOCADODRESSING

INGREDIENSER

4 stk Hälsans Kök Schnitzel (3 schnitzler i en pakke)

500 g skrællede baby kartofler

150 g vårsalat

400 g cherrytomater

1 avocado

1 citron

2 forårsløg

1 fed hvidløg

2 spsk olivenolie

2 spsk mayonnaise

1 tsk sennep

Valgfrit: 1 tsk honning

SERVING  4 SERVERING

VARIGHED  20 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Vegetariske schnitzler med bagte kartofler. En lækker og nem ret, som ikke går på kompromis med smagen. Velbekomme!

TILBEREDNINGENS INSTRUKTIONER

1. Kog kartoflerne

Kog babykartoflerne al dente og dræn. Halvér kartoflerne. Varm olien i en pande og steg kartoflerne gyldenbrune. Tilsæt finthaket hvidløg i sidste øjeblik.

2. Tilbered de vegetariske schnitzlerne

Tilbered Hälsans Kök Schnitzels i henhold til instruktionerne på pakken.

3. Vask og skær grøntsagerne

Skyl vårsalaten, skær tomaterne i kvarte, skær løg i ringe og halvdelen af avocado i tern.

4. Lav dressingen

Bland den anden halvdel af avocado, saft af 1/2 citron, 2 spsk olivenolie, 2 spsk mayonnaise, 1 tsk sennep og honning efter smag med en stavblender.

5. Saml og server!

Fordel salat, tomater og avocadotern over fire tallerkner, pynt med forårsløg og dryp med dressingen. Skær den anden halvdel af citronen i både og server den med schnitzel og stegte hvidløgskartofler.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)