

# 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



4 SERVERING



20 MIN



LET

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

## TILBEREDNINGSS 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](#)