

INGREDIENSER

SERVING  4 SERVERINGVARIGHED  25 MINSVÆRHEDSGRAD 
INTERMEDIATE

2 pakker Hälsans Kök schnitzel

4 store tortillas

1/4 rødkål (ca. 250 g)

1/4 hvidkål (ca. 250 g)

1 stor gulerod (ca. 150 g)

50 g grøn blandet salat

1 rødt æble

saft af 1 citron + ekstra til saucen

solsikkeolie

3 spsk vegansk mayonnaise

2 spsk vegansk yoghurt

1 spsk ingefærsirup

1/2 tsk tørrede chiliflager

lille bundt flad persille

salt

peber

MADLAVNINGSTIPS

Stop spild af mad!

Hvis du har rester så brug dem i madpakken dagen efter til en lækker frokost for de små!

Disse wraps med Hälsans Kök plantebaseret schnitzel, coleslaw og spicy mayo er den perfekte middag til enhver dag i ugen!

Prøv denne vegetariske opskrift, hvis du har behov for at skifte dine rutineprægede retter ud med noget nyt og friskt. Vi tro fuldt og fast på, at disse wraps kan blive en ny klassiker hjemme ved dig. Velbekomme!

TILBEREDNINGSSKRID

1. Forvarm ovnen og skær grøntsagerne

Forvarm ovnen til 200 °C. Skær kål, gulerod og æble i meget tynde strimler eller skær dem i skiver med en mandolinskærer.

2. Krydr grøntsagerne og lav saucen

Krydr grøntsagerne separat med salt og peber. Drys rigeligt med citronsaft og lad dem 'marinere' på siden i cirka 15 minutter. Lav saucen ved at blande mayonnaise, yoghurt, ingefærsirup og chiliflager og tilsæt lidt citronsaft efter smag.

3. Beg eller steg de vegetariske schnitzler

Bag/steg de vegetariske schnitzlerne fra Hälsans Kök efter anvisningen på pakken og varm tortillaerne i ovnen til de er varme.

4. Saml ingredienserne i en tortilla og server!

Fordel noget sauce på en tortilla og fordel salat, kål, gulerod og æble derpå. Skær den stegte schnitzel i strimler, del den ovenpå grøntsagerne og kom lidt mere sauce ovenpå. Rul til sidst tortillaen sammen og nyd.

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