

INGREDIENSER

2 stykker af Hälsans Kök Plant-based Schnitzel

125 g rødkål

50 g gulerod

1 bundt romainesalat

1/2 agurk

1/2 æble

1 citron

1 længere brød, fx baguette, delt i 2

2 spsk vegansk mayonnaise

1 tsk agavesirup

Et par kviste dild

Lidt salt

Lidt peber

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  20 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Trænger du til noget knasende og saftigt? Vores Hälsans kök Schnitzelsub kombinerer perfekt den veganske sprøde og salte schnitzel med en sød, sur coleslaw og frisk agurkesalat. Den er sensationel i smag og konsistens!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Rør en cremet coleslaw sammen

Skær eller skær rødkål, gulerod og æble i tynde strimler og smag til med salt, peber, citronsaft, en lille skefuld vegansk mayonnaise og finthakket dild.

2. Lav agurkesalaten

Pres forsigtigt salaten med fingerspidserne, så smagene absorberes hurtigere. Skær agurken i tynde strimler med en grøntsagsskræller og smag til med en blanding af citronsaft, honning, salt og peber.

3. Rist brødet og steg schnitzlen

Skær brødene i halve og rist de afskårne sider i en varm stegepande, til de er lysebrune. Steg derefter Hälsans kök Schnitzler efter anvisningen på pakken, til de er sprøde.

4. Byg din sub!

Fordel mayonnaise på en af undersiden af brødet og top med salatblade. Kom coleslawen på salaten og den stegte schnitzel ovenpå. Top derefter schnitzlen med agurkesalaten, lidt ekstra coleslaw og luk subjen med den anden halvdel af brødet

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