

## INGREDIENSER

180 gram Hälsans Kök Schnitzel

75 g rucola

2 færdigkogte (færdiglavede) rødbeder

1 lille rødløg

1 lille dåse (140 g drænet) kikærter

1 (grønt) æble

Dressing: Olivenolie, citronsaft eller eddike efter eget valg (f.eks. balsamico)



2 SERVERING



15 MIN



LET

Sprød salat med grønt æble, kikærter og Hälsans Köks veganske schnitzel. Forfriskende, syrlig og velsmagende. Perfekt til et let og velsmagende måltid!

## TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

### 1. Forbered grøntsagerne til salaten

Pil og skær løget i tynde skiver. Vask æblet og skær det i skiver eller stykker. Skyl rødbederne og skær dem i stykker og dræn kikærterne.

### 2. Tilsæt dressingen

Bland æblet med rødbeder, kikærter og løg i en skål. Smag til med salt, peber, olivenolie og balsamicoeddike. Fordel rucolaen mellem 2 tallerkener og hæld grøntsagsblandingen over.

### 3. Kog schnitzlen og server!

Kog schnitzlen til den er sprød og brun efter anvisningen på pakken. Skær i strimler og fordel over salaten.

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