

INGREDIENSER

4st Hälsans Kök Ovo-Vegetarian
Schnitzel (3st Schnitzel i ett paket)

500g färskpotatis

150 g makesallad

400g körsbärstomater

1 avokado

1 citron

2st vårlökar

1 vitlöksklyfta

2 msk olivolja extra jungfru

2 msk majonnäs

1 tsk senap

Valfritt: 1 tsk honung

SERVING  4 PORTIONER

VARAKTIGHET  20 MIN

SVÅRIGHETSGRAD  LÄTT

Stekt potatis och sallad blir tillsammans med vår Schnitzel en perfekt middag. Oavsett om du är vegetarian eller flexitarian kommer den här rätten gå hem!

TILLAGNING

1. Koka potatisen och stek den sen tillsammans med vitlök

Koka de skalade potatisarna al dente och håll ut vattnet. Halvera potatisen. Värm oljan i en stekpanna och stek potatisen gyllenbrun. Tillsätt skivad vitlök i sista minuten.

2. Stek Hälsans Kök Schnitzel

Förbered Hälsans Kök Schnitzel enligt instruktionerna på förpackningen.

3. Skär och blanda salladen

Skölj och torka makesalladen, skär tomaterna i fjärdedelar, skiva vårlöken. Halvera avokadon. Skär halva advokadon i tärningar .

4. Blanda dressingen

Dressingen: Mixa med en stavmixer den andra halvan av avokadon, saften av 1/2 citron, 2 msk olivolja, 2 msk majonnäs, 1 tsk senap och eventuellt honung efter smak.

5. Lägg upp potatis, Schnitzel och sallad för servering!

Fördela sallad, tomater och avokadotärningarna över fyra tallrikar, garnera med vårlök och ringla över med dressingen. Skär den andra hälften av citronen i klyftor och servera med schnitzeln och stekta vitlökspotatisen.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE