

INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök Schnitzel
4 pitabröd
60 g tomat
20 g rödlök
10 g rucola
80 g majonnäs (eller vegansk majonnäs)
Lite harissås efter smak (eller söt chili)

SERVING  2 PORTIONER

VARAKTIGHET  14 MIN

SVÅRIGHETSGRAD  LÄTT

Detta är det perfekta vegetariska receptet att göra på några minuter för en snabb men utsökt lunch. Gör det och njut av det med vänner och familj!

TILLAGNING

1. Stek Hälsans Kök Schnitzels

Förbered Hälsans Kök Schnitzels enligt instruktionerna på förpackningen. Skär den i remsor och dessa i halvor.

2. Skiva grönsakerna och lägg i pitabrödet med majonäsen och harissa

Skär tomaterna i skivor och rödlök i julienne-remsor. Öppna pitabröd. Sprid den veganska majonnäs i ena halvan och harissås i den andra.

3. Fyll pitabrödet med Schnitzel och sallad

Fyll med Schnitzels-remsorna, tomat-, lök- och ruculabladen. Valfritt: Grilla pitabröd snabbt för extra stekyta.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE