

## INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök Schnitzel (270g)

75 g ruccola

2 förkokta (färdiga) rödbetor

1 liten rödlök

1 liten burk (140 g avrunna) kikärter

1 (grönt) äpple

Dressing: olivolja, citronsaft eller vinäger efter eget val (t.ex. balsamvinäger)

SERVING  2 PORTIONER

VARAKTIGHET  15 MIN

SVÅRIGHETSGRAD  LÄTT

Krispig sallad med grönt äpple, kikärter och Hälsans Köks veganska schnitzel. Uppfriskande, syrlig och smakrik. Perfekt för en lätt och god måltid!

## TILLAGNING

### 1. Förbered grönsakerna till salladen

Skala och skiva löken tunt. Tvätta äpplet och skär i klyftor eller bitar. Skölj rödbetorna och skär dem i bitar och låt kikärtorna rinna av.

### 2. Tillsätt dressingen

Blanda äpplet med rödbetor, kikärter och lök i en skål. Krydda med salt, peppar, olivolja och balsamvinäger. Dela ruccolan på 2 tallrikar och ös grönsaksblandningen över.

### 3. Koka schnitzeln och servera!

Koka schnitzeln knaprig och brun enligt anvisningarna på förpackningen. Skiva i strimlor och fördela över salladen.

**FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE**