

INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet vegan schnitzel
2 eetlepels rijstazijn
1 bosje radijsjes
½ spitskool
1 eetl sojasaus
1 handvol kroepoek
2 kopjes sushirijst
200 g edamame
het sap van een citroen
1 rijpe avocado

 **4 PORTIES** **GEMAKKELIJK**

Garden Gourmet presenteert u een recept van chef-kok Wim Ballieu! Op het menu staat vegan schnitzel Poké, klaar in 15 minuten. Klaar om het recept te maken?

BEREIDING**1. Bereid de rijst voor**

Begin met het koken van de sushirijst volgens de tijd aangegeven op de verpakking. Eenmaal gekookt en uitgelekt, doe je de rijst in een kom, giet je de rijstazijn erbij en zet je het opzij terwijl het gerecht afkoelt.

2. Kook de veganistische schnitzel

Bak de schnitzels gedurende 4 tot 7 minuten in een geoliede pan.

3. Bereid de groenten voor

Snijd de spitskool fijn en voeg het citroensap en de sojasaus toe.

4. Bereid je voor en geniet ervan!

Zodra de rijst is afgekoeld, kun je de toppings toevoegen: kool, avocado en radijsjes in dunne plakjes gesneden, wat edamame en tenslotte de in plakjes gesneden schnitzel. Voeg als laatste wat gemalen kroepoek toe.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**