

SCHNITZEL MET GEBAKKEN AARDAPPELEN, SALADE VAN TOMATEN EN AVOCADOVINAIGRETTE

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet Vegan
Schnitzel

500 g krieltjes

150 g veldsla

400 g kerstomaatjes (drie kleuren)

1 avocado

1 citroen

2 lenteuitjes

1 teen knoflook

2 el extra vierge olijfolie

2 el mayonaise

1 tl mosterd

Optioneel: 1 tl honing

 4 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

BEREIDING

1. Kook de krielaardappelen

Kook de krielaardappelen beetgaar en giet ze af. Snijd de aardappelen doormidden. Verhit de olie in een pan en bak hierin de aardappelen goudgeel. Voeg op het laatste moment de gesneden knoflook toe.

2. Bereid de Garden Gourmet Schnitzels

Bak de schnitzels 4-7 minuten in de pan of 9-12 minuten in de oven.

3. Was en droog de veldsla, snijd de tomaten, de lente-ui en de avocado

Was en droog de veldsla, snijd de tomaten in vieren, de lente-ui in plakjes en de helft van de avocado in blokjes.

4. Bereid de vinaigrette

Voor de vinaigrette: meng met een staafmixer de andere helft van de avocado, het sap van 1/2 citroen, 2 el olijfolie, 2 el mayonaise, 1 tl mosterd en eventueel honing naar smaak.

5. Bereid de salade en serveer met de schnitzel

Verdeel de salade, tomaten en avocadoblokjes over vier borden, garneer met de lente ui en besprenkel met de vinaigrette. Snijd de andere helft van de citroen in partjes en serveer met de schnitzel en gebakken knoflookaardappelen.

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