

# SPRØ SALAT MED GRØNT EPLE, KIKERTER OG VEGANSK SCHNITZEL

## INGREDIENSER

180 gram Hälsans Kök Ovo-vegetarian Schnitzel

75 g ruccola

2 ferdigkokte (ferdiglagde) rødbeter

1 liten rødløk

1 liten boks (140 g avrente) kikerter

1 (grønt) eple

Dressing: olivenolje, sitronsaft eller eddik etter eget valg (f.eks. balsamicoeddik)

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  15 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Sprø salat med grønt eple, kikerter og Hälsans Köks veganske schnitzel. Forfriskende, syltig og velsmakende. Perfekt for et lett og smakfullt måltid!

## FREMGANGSMÅTE

### 1. Forbered grønnsakene til salaten

Skrell og skjær løken i tynne skiver. Vask eplet og kutt i skiver eller biter. Skyll rødbetene og skjær dem i biter og renn av kikertene.

### 2. Tilsett dressingen

Bland eplet med rødbeter, kikerter og løk i en bolle. Smak til med salt, pepper, olivenolje og balsamicoeddik. Del ruccolaen mellom 2 tallerkener og øs grønnsaksblandingen over.

### 3. Kok schnitzelen og server!

Kok schnitzelen sprø og brun etter anvisning på pakken. Skjær i strimler og fordel over salaten.

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**