

INGREDIËNTEN 4 PORTIES 15 MIN GEMAKKELIJK

1 pot Garden Gourmet Vegan Vuna
1/4 Chinese kool
100 g (klein stukje) rode kool
1/4 komkommer
1 wortel
50 g veldsla
2 (voorgebakken) stokbroden
4 el vegan yoghurtmayonaise

Geniet van de overheerlijke smaken van de Vuna op en stokbroodje crispy vuna, een heerlijke combinatie van Vuna en kleurrijke groenten.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING**1. Snijd de groenten in plakjes**

Snijd alle groenten in dunne reepjes en meng ze door elkaar.

2. Rooster het brood

Halveer de baguettes en snijd ze in de lengte door. Verhit een koekenpan en rooster de snijkanten van het brood lichtjes tot ze goudbruin zijn.

3. Garneer met Vuna en serveer!

Besmeer het brood met (vegan) yoghurt mayonaise en beleg het rijkelijk met de koolsalade en veldsla. Verdeel vervolgens de Vuna erover, besprenkel met citroen- of limoensap en strooi er wat peper over.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**