

# VEGAN SCHNITZEL MET KRIELTJES EN SPERZIEBONEN

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Schnitzel

400 g verse krieltjes

300 gram sperziebonen

150 gram cherrytomaten

1 citroen

Olijfolie

Zout

Peper

 2 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

Verras jezelf en je gasten met dit makkelijke vegan gerecht met een plantaardige schnitzel. Een klassiek recept met slechts 5 ingrediënten, waaronder de Garden Gourmet vegan Sensational schnitzel, sperziebonen, krieltjes en cherrytomaten.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Krieltjes voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200 °C. Was en halveer de krieltjes. Verdeel ze op een bakplaatje en besprenkel en bestrooi met wat olie en zout en peper.

### 2. Rooster de krieltjes en bereid de groenten

Rooster de krieltjes in ca. 20 min. bruin en gaar. Schep ze af en toe om. Breng een pan water met zout aan de kook voor de sperzieboontjes. Halveer de tomaatjes

### 3. Kook de sperziebonen

Maak de sperzieboontjes schoon en kook ze in ca. 10 min. knapperig gaar. Giet ze af en besprenkel met olijfolie en bestrooi met wat peper.

### 4. Rasp de citroen en meng de groenten

Was de citroen en rasp de schil over de boontjes. Schep de tomaatjes door de boontjes en sluit de pan met de deksel.

### 5. Bak de Garden Gourmet Sensational Schnitzels en serveer!

Bak de Garden Gourmet Sensational Schnitzels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak deze mooi goudbruin en serveer ze met de boontjes met tomaatjes en geroosterde krieltjes.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**