

## INGREDIËNTEN

 2 PORTIES

 15 MIN

 GEMAKKELIJK

1 pot Garden Gourmet Vegan Vuna  
4 baby komkommers  
3 kleine gekookte bieten  
2 kropjes baby romaine sla  
4 radijsjes  
1 citroen  
Een bosje dille (voor dressing)  
Een bosje munt (voor dressing)  
2 el vegan yoghurt (voor dressing)  
2 el vegan mayonaise (voor de dressing)  
1 teen knoflook (voor dressing)  
wat zout en peper

Bereid deze makkelijke en verfrissende vegan salade in no time! Het heeft de heerlijke smaak van de VUNA, vegan tonijn, plus de knapperige texturen van de groenten!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Bereid de groenten

Snijd de komkommer in schijfjes en de bietjes in parten. Meng ze met VUNA en breng op smaak met olijfolie, citroensap, zout, peper en enkele takjes fijngehakte dille.

### 2. Vul de schaal

Leg de sla op een schaal en verdeel de fijngesneden groenten erover.

### 3. Maak de dressing

Meng voor de dressing de vegan mayo en vegan yoghurt door elkaar en voeg fijngehakte dille, munt en knoflook toe.

### 4. Serveer het gerecht

Verdun de dressing lichtjes met water als deze te dik is om te schenken. Giet de dressing over de salade en garneer met extra dille en schijfjes radijs.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN**  
**GARDENGOURMET.NL**