

INGREDIËNTEN 4 PORTIES 15 MIN GEMAKKELIJK

2 potten Garden Gourmet Vegan Vuna
1 kleine verse rode appel
1 net rijpe avocado
1 krop groene krulsla
1 pakje alfalfa (40g)
1 el kleine kappertjes
½ kleine rode ui
4 vers gebakken vegan bagels
2 el extra vergine olijfolie
citroensap
zwarte peper

Probeer dit verrukkelijke bagel recept met Garden Gourmet Vuna, vegan tonijn, en groenten. Vuna smaakt echt net als tonijn, is 100% plantaardig en gewoon heerlijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING**1. Bereid de appel, avocado en ui**

Was en snijd de appel met schil in blokjes. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit, lepel het avocado vruchtvlees uit de schil en snijd in blokjes. Snijd de ui. Meng de appel, avocado en ui en besprenkel met citroensap.

2. Maak de salade

Schep de kappertjes en VUNA door de salade van appel, avocado en ui.

3. Breng de salade op smaak

Breng op smaak met (extra) citroensap, olijfolie en peper.

4. Serveer de bagels

Snijd de bagels doormidden en garneer met sla. Verdeel de salade over de bagels. Voilà!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**