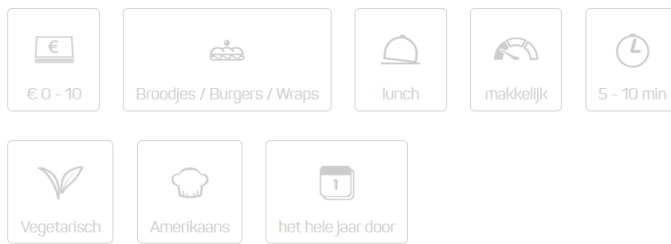


Ingrediënten



1 potje Bonrill Veggie Sea Salad

0,25 komkommer

0,5 groene appel

1 avocado

1 Romeinse sla

4 meergranensandwiches

1 stengel lente-ui



Fotografie © Stephanie Bex

Recept

Snijd de komkommer en de groene appel in kleine blokjes. Meng deze onder de Veggie Sea Salad. Snijd de avocado in plakjes en vervolgens de Romeinse sla in fijne reepjes.

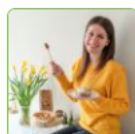
Snijd de meergranensandwiches open aan de bovenkant en vul ze op met de reepjes Romeinse sla, de plakjes avocado en de vegetarische salade. Werk af met fijngehakte lente-ui.

De Veggie Sea Salad van BonRill is verkrijgbaar bij Colruyt!



©Kookpassie - www.kookpassie.be

Bron



EEN RECEPT VAN
Stephanie Bex

<https://njam.tv/recepten/veggie-sea-salad-rolls>

Info Martine Lycke 05/12/2020

Broodje bakken in de oven - 10 tal minuten

In kom om te mengen:

1 appel schillen en in kleine stukjes snijden (normaal 0.5)

Geen komkommer in huis, dus zonder (normaal 0.25)

Veggie Sea Salad

Avocado handvol (van vriezer Colruyt)

Sla wassen

(Normaal: 1 Lentoui fijnsnijden)

Broodje dresseren

Fotos

