



THOMY®



RAN AN DIE RANDEN

ZUTATEN

3 Stk rohe Randen (rote Bete)

1 Bund frischer Schnittlauch

1 Stk Zitrone

4 El. THOMY Veggynaise

2 Kl Ahornsirup

1 Prise Salz, Tisch

ANWEISUNG

Schritt 1 Zitrone heiss abwaschen, trocknen, die Schale abreiben und beiseitestellen, den Saft auspressen.

Schritt 2 Den Zitronensaft mit THOMY Veggynaise, Ahornsirup und Salz verrühren und den Teller damit bestreichen. Schnittlauch klein schneiden. Randen in sehr feine Scheiben hobeln, auflegen und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronenabrieb würzen

Schritt 3 Den Rest der Marinade on top geben. Nach Belieben mit Kresse, frischen Kräutern und Chilifäden dekorieren.