



THOMY

RAN AN DIE RANDEN REZEPT

ZUTATEN

Stk Ringelbete

Bund frischer Schnittlauch

Stk Zitrone

El. THOMY Veggynaise

Kl Ahornsirup

Prise Salz, Pfeffer

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.