

INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces (320 g)
- Saft fra ½ lime
- 2 fed hvidløg
- 1 løg
- 1 lille rød chili (frisk)
- 100 g peanutbutter
- 1 dl kokosfløde
- 1 spsk soja
- Olie til stegning
- Frisk koriander
- 200 g rødkål (finthakket)



2 SERVERING



35 MIN



LET

Lækre og nemme spyd med Filet pieces og en cremet peanet sauce. Den perfekte snack til fødselsdagen eller madpakken !

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Lav saucen

Hak løg, hvidløg og chili fint og svits i lidt neutral olie i en gryde. Når løgene er bløde, hæld de øvrige ingredienser i og lad saucen koge i ca. 10 minutter. Vil du have saucen mere tynd, så spæd op med lidt mere vand.

2. Steg Filét Pieces

Tilbered Hälsans Kök Filét Pieces i henhold til pakken.

3. Saml og server!

Når de er stegt færdig placeres Filét Pieces på træspyd og serveres ovenpå rødkålen med peanutsaucen ved siden af og top med hakket koriander.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)