VEGANSK NUDELWOK MED FILÉT PIECES

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces (320g)

1 pakke ris- eller ægnudler

½ zucchini

¼ rødkålshoved

1 broccoli

1 bundt forårsløg

3 spsk mirin

3 spsk soja

Sriracha

Sesamfrø

SERVING 4 SERVERING

VARIGHED 21 MIN

SVÆRHEDSGRAD LET

Veganske nudlework med vores alternativ til kylling - Filet Pieces. En nem ret til en travl hverdag, som hverken går på kompromis med kvalitet eller smag. God fornøjelse!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Kog nudlerne og skær grøntsagerne

Kog nudlerne og skyl dem straks i koldt vand, når de er kogt. Skær rødkålen i fine strimler og hak broccoli, zuccini og forårsløg i bidder.

2. Steg Filét Pieces

Opvarm olie i en stegepande og svits Filét Pieces sammen med grøntsagerne, til de har fået en god farve.

3. Saml og server!

Vend nudlerne i og overhæld med mirin og soja. Servér og top med sriracha eller en anden chilisauce samt sesamfrø.

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK