

## INGREDIENSER

400 gram Hälsans Kök Pulled (ca. 2 pakker)  
100 g svampe, f.eks. champignoner, kantareller eller tragtkantareller  
4 dl havre- eller sojamadlavningsfløde  
1 umami eller grøntsagsbouillonterning  
3 tsk soja  
1 spsk knust enebær  
1 spsk tyttebærsyltetøj  
Salt og peber  
Kartoffelmos (lav gerne din egen hjemmelavede)



Leder du efter et vegansk alternativt til en vildtgryde, så prøv denne lækre opskrift. I stedet for kød indgår vores "Pulled Beans" som har samme konsistens som kød. Så nemt og så lækkert.

## TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

### 1. Kog kartoflerne

Kog kartofler og tilbered kartoffelmos efter egen opskrift

### 2. Steg Pulled beans og svampe

Steg Pulled beans og svampene i olie. Overhæld med fløde og tilsæt resten af ingredienserne og lad det koge et par minutter.

### 3. Smag til og server!

Smag til med salt og peber. Servér med kartoffelmos og tyttebær.

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