

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces

8 rispapirer

80 g rødkål

120 g agurk

40 g romaine salat

15 g løgspirer

40 g tomatchutney



Giv dit sædvanlige frokost et twist med disse asiatiske forårsruller med Filét Pieces! Let, hurtig og helt vegansk!

TILBEREDNINGENS INSTRUKTIONER

1. Steg Filet Pieces

Forbered Filét Pieces i henhold til instruktionerne på emballagen.

2. Skær agurk og rødkål

Vask og skær agurk i strimler og rødkål i julienne strimler.

3. Fugt rispapiret

Fugt rispapiret i koldt vand i 10-15 sekunder (i henhold til pakningsinstruktionerne) og læg det på en plade. Lav rullerne en efter en, så de ikke tørrer ud.

4. Fyld og server rullerne

Placer salat, løgspirer, agurk, Filét Pieces, tomatchutney og rødkål i midten. Våd fingrene med vand, fold siderne mod midten og rul op. Kulinarisk tip: Serveres med sojasovs.

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