

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök filet pieces
200 g courgette spaghetti
60 g granatæble
50 g pistacienødder
50 g bær
20 g vegansk ost i græsk stil
1,5 spsk ekstra jomfru olivenolie
10 g agavesirup
10 ml limesaft
Noget friskhakket koriander og mynte
Noget salt og hvid peber



4 SERVERING



26 MIN



LET

Denne salat er enkelt, vegansk og forfriskende! Den er perfekt til varme eftermiddage, og til din picnic tur

TILBEREDNINGSPÅRBEJDE INSTRUKTIONER

1. Steg dine Filet Pieces fra Hälsans Kök

Forbered Hälsans Kök Filet Pieces i henhold til instruktionerne på emballagen.

2. Hak nødder, skær ost og krydr med sauce

Hak pistacienødder groft. Skær den veganske ost i græsk stil i små terninger. Pisk olien med limejuice, agavesirup og koriander og mynte. Krydderier, smag og afhjælp efter din smag.

3. Bland zucchini-spaghetti med de resterende ingredienser

Bland zucchini-spaghetti med Filet Pieces, granatæble, pistacienødder, bær og den veganske ost i græsk stil. Bland med vinaigrette.

4. TIPS

Udskift koriander og mynte til persille. Drys sesam efter din smag.

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK