

## 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

SERVING  4 SERVERING

VARIGHED  25 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

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

## TILBEREDNINGS 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](#)