

INGREDIENSER



2 SERVERING



35 MIN



LET

3 pakke Hälsans Kök Crispy Mini Filet

2 spsk frisk rød chili (finhakket)

3 fed hvidløg

0,5 dl riseddike

0,5 dl vand

1/4 spsk sukker

2 spsk sojasovs

1/2 spsk majsstivelse

100 g vegansk blåskimmelost

3 spsk mandelmælk

1 dåse knuste tomater

4 spsk olivenolie

1/2 tsk salt

1/2 tsk sort peber

1/2 tsk hvidløgpulver

1 spsk citronsaft

0,5 dl kop æblecidereddike

0,5 dl farin

2 spsk agavesirup

2 spsk Soja

Dyp natten (eller dagen) med vores lækre, sprøde og veganske Hälsans køkken Crispy Mini Filet med en sød chilisaUCE, vegansk blåskimmelost og vegansk BBQ-sauce. Perfekt som forret, weekend aftenmad eller bare til at fylde ugen med noget lækkert og hurtigt til aftenmad

Dyp din aften (eller dag) væk med vores lækre, sprøde og veganske Hälsans kök Crispy Mini Filet med sød chilisaUCE, vegansk blåskimmelost og vegansk BBQ-sauce.

Perfekt som en forret, weekendmiddag eller bare for at fylde ugen med noget lækkert og hurtigt til aftenmad

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Lav den søde chilisaUCE

Hak de friske chilier og hvidløgsfeddene. Kom eddike, vand, sukker, chili, hvidløg og sojasovs i en lille gryde ved middellav varme. Lad blandingen koge i 10 minutter. Opløs majsstivelsen i vandet, og tilsæt den til gryden under konstant omrøring. Kog ved svag varme i 5 minutter, indtil saucen tykner. Lad den afkøle.

2. Lav den blå oSTESAUCE

Bland den veganske blåskimmelost med mandelmælk med en gaffel, indtil blandingen bliver glat og cremet.

3. Lav den veganske BBQ sauce

Kom 1 spsk olivenolie i en lille gryde, og tilsæt tomaten. Lad det koge ved svag varme i 8-10 minutter under lejlighedsvis omrøring. Tilsæt sukker, salt, peber og hvidløgpulver. Tilsæt de flydende ingredienser: citronsaft, agavesirup, sojasovs og æblecidereddike, og rør godt rundt. Lad blandingen koge under hyppig omrøring i 10 minutter.

4. Tilbered de sprøde minifileter og nyd!

Tilbered Hälsans kök Crispy Mini Filet efter anvisningen på pakken. Servér varme med de 3 dippingsaucer. Dyp natten lang!

MADLAVNINGSTIPS

Gør det endnu nemmere!

Du kan følge opskriften, hvis du selv vil tilberede saucerne, men det er selvfølgelig lige så godt at købe færdiglavede saucer. Aftenmaden er klar på 10 minutter!

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