

## INGREDIENSER



2 SERVERING



20 MIN



LET

- 1 pakke Hälsans Kök Crispy Mini Filet
- 1 dl revet gulerod
- 0,5 dl æble (revet)
- 2,5 dl hvidkål (julieneret)
- 0,5 dl løg (julieneret)
- 6 spsk vegansk mayonnaise
- 2 burgerboller
- 1 tsk dijonsennep
- 1 tsk sriracha
- 2 spsk olivenolie
- 1/2 chili power

## MADLAVNINGSTIPS

## Mere moderat?

Hvis du vil have endnu mere næring i denne opskrift, anbefaler vi nogle skiver avocado, cremet og lækker! Et par skiver agurk giver også ekstra sprødhed..

Vores veganske Hälsans Kök Crispy Mini Filet Sandwich er sprød og knasende i én bid og vil helt sikkert tilfredsstille selv de hårdeste kritikere. Den krydrede coleslaw passer perfekt til den smagfulde kylling og den syrlige mayonnaise, så prøv den!

## TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

**1. Forbered grøntsagerne**

Skær gulerod, kål, æble og løg

**2. Lav coeslawen**

Bland vegansk mayonnaise med sennep og pynt hjertesalaten med den veganske mayonnaise. Bland godt, så alle ingredienser indgår. Tip: Du kan bruge grønt æble med skræl til at give salaten farve.

**3. Tilbered de sprøde minifileter**

Tilbered Crispy Mini Fillet på en pande med 2 spsk olivenolie efter anvisningerne på pakken.

**4. Lav den krydrede mayonnaise**

Tilbered den krydrede mayonnaise ved at blande ingredienserne (4 spsk vegansk mayonnaise, 1 tsk sriracha, ½ tsk chilipulver). Tilsæt peber lidt ad gangen for at justere krydderiet.

**5. Sæt din burger sammen og nyd den!**

Del burgerbollerne, og smør den krydrede mayonnaise på bunden. Tilsæt to sprøde minifileter og top med coleslaw.

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