

INGREDIENSER

180 gram Hälsans Kök Plant-based Balls

400 gram knuste, dåsetomater

50 gram rucola, rå

6 gram løg, rå

3 gram hvidløg, rå

102 gram PEPPERIDGE FARM, 100%
hamburgerboller med fuld hvede

14 gram Olie, oliven, salat eller
madlavning

MADLAVNINGSTIPS

Pynt:

Også god med revet (vegansk) ost



2 SERVERING



35 MIN



LET

Forkæl dig selv med den ultimative veganske komfortmad med vores Vegan Balls Sub Sandwich. Med sin kombination af solide teksturer og lækende smag er denne sandwich et tilfredsstillende valg til frokost eller middag, hvilket beviser, at veganske måltider kan være både lækre og mættende.

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Svits saucen

Pil, hak og steg løg og hvidløg i lidt olivenolie til det er gennemsigtigt. Tilsæt de hakkede tomater. Bring det i kog og lad det simre i cirka 15 minutter.

2. Kog de veganske kugler

Kog de veganske kugler efter anvisningen på pakken og bland dem med tomatsoaucen.

3. Forbered bollerne

Skær bollerne i skiver på langs og rist de afskårne sider i en varm stegepande.

4. Server på bollen og nyd!

Hæld frikadellerne med sauce på bollerne og pynt med en håndfuld rucola.

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