

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Crispy Mini Filet

1 dl revet gulrot

0,5 dl eple (revet)

2,5 dl hvitkål (julienert)

0,5 dl løk (julienert)

6 ss vegansk majones

2 skiver brød til smørbrød

1 ts dijonsennep

1 ts sriracha

2 ss olivenolje

1/2 chilipulver



Vårt veganske Hälsans Kök Crispy Mini Filet-smørbrød vil tilfredsstille selv de vanskeligste kritikerne med sin sprø og knasende tekstur. Kålens skarpe smak passer perfekt til den smakfulle kyllingen og krydrede majonesen. Prøv den!

## FREMGANGSMÅTE

**1. Tilbered grønnsakene**

Skjær opp gulroten, kålen, eplet og løken.

**2. Lag kålsalaten**

Bland den veganske majonesen med sennepen og ha i kålsalaten. Bland godt for å integrere alle ingrediensene. Tips: Du kan bruke et grønt eple med skall for å gi farge til salaten.

**3. Tilbered Crispy Mini Filet**

Tilbered Hälsans Kök Crispy Mini Filet i en panne med 2 ss olivenolje, iht. til instruksjonene på pakken.

**4. Lag den krydrede majonessausen**

Tilbered den krydrede majonesen ved å blande ingrediensene (4 ss vegansk majones, 1 ts sriracha,  $\frac{1}{2}$  ts chilipulver). Tilsett chilien litt etter litt til det blir akkurat passe sterkt.

**5. Sett sammen smørbrødet og nyt!**

Skjær brødet i to og smør basen med den krydrede majonesen ut over. Tilsett to Crispy Mini Filet og topp det hele med kålsalaten.

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**