

## INGREDIENSER

Hälsans Kök Filet Pieces

8 små til mellomstore portobello-soppmatter eller 4 store)

200 g rå spinat

75 g tranebær (frosne)

1 sitron (kun skall)

1 fedd hvitløk

liten håndfull valnøtter

2 ss revet vegansk mozzarella

1 ss agavesirup

1 ss olivenolje til steking

noen kvister timian (til pynt)

SERVING  4 PORSJONERVARIGHET  30 MINVANSKELIGHETSGRAD   
MELLOM

Disse veganske fylte portobellosoppene med Hälsans Kök Filet Pieces og spinat er den perfekte forretten til julemiddagen!

## FREMGANGSMÅTE

**1. Forvarm ovnen og rengjør soppen**

Forvarm ovnen til 200 °C. Fjern stilkene fra svampene og skrap lamellene med en teskje. Legg dem på en bakeplate, drypp over olivenolje og stek dem i ovnen noen minutter eller stek dem i en stekepanne.

**2. Stek hvitløk, spinat og filetbiter**

La soppen avkjøles på hodet og fjern fuktigheten. Pil og hakk hvitløken fint. Fres hvitløken i litt olje og fres spinaten i den. Tøm spinaten og stek Hälsans Kök Filet Pieces i 10 minutter.

**3. Kok tyttebærene**

Kok tyttebærene med honning og litt vann til de er myke.

**4. Fyll soppen med spinat, filetbiter og ost**

Legg soppen på et bakepapir og fyll med spinat, Filetstykker og revet ost.

**5. Stek soppen og server med garnityr!**

Stek dem i ovnen i noen minutter til og pynt med grovhakket valnøtt, sitronskall, tyttebær og timian.

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