

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces
200 g squash spaghetti
60 g granateple
50 g pistasjnøtter
50 g bær
20 g vegansk ost i gresk stil
1,5 ss ekstra jomfruolivenolje
10 g agavesirup
10 ml limesaft
Noe nykuttet koriander og mynte
Noe salt og hvit pepper

SERVING  4 PORSJONERVARIGHET  26 MINVANSKELIGHETSGRAD  LETT

Denne salaten er enkel, vegansk og forfriskende! Det er perfekt for varme ettermiddager og for piknik-turen din

FREMGANGSMÅTE

1. Stek Filet Pieces fra Hälsans Kök

Forbered Hälsans Kök Filet Pieces i henhold til instruksjonene på pakken.

2. Hakk nøtter, kutt ost og smak til med saus

Hakk pistasjenøtter grovt. Skjær vegansk ost i gresk stil i små terninger. Pisk oljen med limesaft, agavesirup og koriander og mynte. Krydder, smaker og rettsmidler etter eget ønske.

3. Bland zucchini-spaghettien med de resterende ingrediensene

Bland courgettspagetti med de oppsiktsvekkende bitene, granateple, pistasjnøtter, bær og vegansk ost i gresk stil. Bland med vinaigrette.

4. TIPS

Bytt koriander og mynte med persille. Dryss sesam etter smak.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO