

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces

8 rispapirer

80 g rødkål

120 g agurk

40 g romansalat

15 g løkspirer

40 g tomatchutney

SERVING  4 PORSJONER

VARIGHET  17 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Gi din vanlige lunsj en vri med disse asiatiske vårrullene med Filet Pieces!
Enkelt, raskt og helt vegansk!

FREMGANGSMÅTE

1. Forbered filetstykker

Forbered filetstykker i henhold til instruksjonene på pakken.

2. kuttet agurk og rødkål

Vask og skjær agurk i strimler og rødkål i juliennestrimler.

3. fukt rispapiret

Legg risepapiret i bløt i kaldt vann i 10-15 sekunder (ifølge pakningsinstruksjonene) og legg det på en tallerken. Lag rullene en etter en slik at de ikke tørker ut.

4. Fyll og server rundstykkene

Legg salat, løkspirer, agurk, filetbiter, tomatchutney og rødkål i midten. Fukt fingrene med vann, brett sidene mot midten og rull opp. Kulinariske tips: Serveres med soyasaus.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO