

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces

8 rispapirer

80 g rødkål

120 g agurk

40 g romansalat

15 g løkspirer

40 g tomatchutney



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**