

## INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces
- 1 liten mango
- Agurk
- 1 liten rødløk
- 1 lime
- 50 g bønnespirer
- ½ rød paprika uten frø
- 2 ss cashewnøtter
- 150 g risnudler
- 1 ts revet fersk ingefær
- 4 ss salt soyasaus
- 1 ts ingefærsirup
- liten haug med fersk koriander



2 PORSJONER



25 MIN



MELLOM

Ser du etter en lett, rask og vegansk middag? Prøv våre Filet Pieces i en salat med nudler, mango og spirede bønner!

## FREMGANGSMÅTE

### 1. Kutt mango og løk

Skrell og skjær mango og agurk (uskrelt) i skiver eller strimler. Skjær løken i ringer, drypp over limesaft av en halv lime og la dem marinere. Rens bønnespirene ved å fjerne de tynne trådene fra stilkene.

### 2. Forbered nudlene

Tilbered nudlene etter instruksjonene på pakken og skyll dem under kaldt vann.

### 3. Lag dressingen

Lag en dressing med soyasaus, limejuice, revet ingefær, hakket rød pepper og ingefærsirup.

### 4. Stek Hälsans Kök Filetstykker

Stek Hälsans Kök Filet Pieces i henhold til instruksjonene på pakken. Bland mangoen med agurk, mango og rødløk. Smak til med litt dressing og fordel på tallerkenene.

### 5. Sett sammen retten og server!

Legg de bakte marinerte bitene på toppen og pynt med koriander og cashewnøtter. Server med resten av dressingen.

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