

## INGREDIENSER

1 pk Hälsans Kök Filet Pieces (320g)  
100 g cashewnøtter  
1 mango  
1 avokado  
150 g spinatblader  
300 g fersk ananas  
200 g kikerter  
100 g granateple  
30 ml sitronsaft  
3 ss plantebasert olje  
2 ss flytende honning  
Nykvernet pepper  
Valgfritt: 1 ss hampfrø

SERVING  4 PORSJONERVARIGHET  10 MINVANSKELIGHETSGRAD  LETT

Enkel og frisk salat med Filet Pieces. God som en lett lunsjrett eller som tilbehør til middagsbordet. God appetitt!

## FREMGANGSMÅTE

**1. Stek cashewnøtter og filetbiter**

Stek cashewnøttene i en stekepanne og hold dem atskilt. Varm opp oljen i samme stekepanne og stek filetbitene i henhold til instruksjonene på pakken.

**2. Kutt grønnsakene**

I mellomtiden lager du salaten. Ha spinatbladene i en bolle. Vask frukten og avokadoen, skjær i terninger og bland salaten (spar noen stykker for pyntet).

**3. Lag dressingen**

Lag en dressing av sitronsaft, honning og smak til med salt og pepper. Dryss dressingen over salaten og fordel den på tallerkener.

**4. Samle og server!**

Fordel nøtter, kikerter og filetbiter over salaten og pynt med granateple og andre gjenværende fruktbiten.

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