

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Plant-based Balls
600 rosenkål
100 g granateplefrø (frosne er også fine)
1/2 haug fersk persille
30 ml olivenolje



10 PORSJONER



15 MIN



LETT

Hälsans kök Plant-based balls er enkle å tilberede og passer godt til fylldige sauser som absorberer den deilige smaken. Enten du lager tradisjonell pasta eller småretter, lar denne smakfulle, plantebaserte løsningen deg tilby kundene dine flere spennende alternativer.

FREMGANGSMÅTE

1. Forbered rosenkålen

Forbered rosenkålen og del dem i to.

2. Surr rosenkålen til den er brun.

Stek rosenkålen i en stekepanne med olje på høy varme til de er brune.

3. Tilsett Hälsans kök Plant-based balls

Tilsett Hälsans kök Plant-based balls og stek til de er gyldenbrune og rosenkålen er al dente.

4. Tilsett granateplefrø, fersk persille og hasselnøttolje.

Rett før servering tilsetter du granateplefrø, fersk persille og hasselnøttolje.

5. Klar til servering

Smak til med salt og pepper.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO