

INGREDIENSER

4 ts grønn karripasta

400 ml kokosmelk

2 purre, kuttet i ringer

Ris, valgfritt

1 pakke Hälsans Kök Plant-based Balls

vann, valgfritt

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  26 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Tilbered denne enkle purrekarrien laget med våre Hälsans Kök Plant-based balls. Prøv denne raske, milde og kremete middagen full av smak i dag!

FREMGANGSMÅTE

1. Svit purre ringer

Skjær purren i ringer og la den småkoke i 10 minutter på svak varme.

2. Bland kokosmelk og grønn karripasta

Bland forsiktig inn kokosmelk, vann og grønn karripasta.

3. Kombiner de stekte Plant-based balls med purren

Stek Hälsans Kök Plant-based balls etter anvisning på pakken og tilsett den kokte purren.

4. La småkoke, server med ris og nyt smakene!

La det småkoke noen minutter på svak varme og server umiddelbart. Denne retten kan også serveres med ris.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO