

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces

1 ss Italienske Krydder

1 liten rødløk

1 sitron

1 liten zucchini

1 liten aubergine

½ rød og ½ gul pepper

4 ss ekstra virgin olivenolje

2 ss balsamicoeddik

salt og pepper

1 ts tørket oregano

1 krukke artisjokkhjerter i olivenolje

1 pose ruccola

1 ss pinjekjerner

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  25 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Lyst på en solid salat i dag? Vi har et flott alternativ for deg! Prøv denne veganske salatskålen med Hälsans kök Filet Pieces.

## FREMGANGSMÅTE

**1. Forbered grønnsakene**

Skrell og skjær løken i skiver eller ringer. Dryss rikelig med sitronsaft og tilsett litt sukker hvis du foretrekker litt sødme. La dem marinere i 15 minutter. Halver artisjokkhjertene. Skjær zucchini og aubergine i skiver og paprikaen i strimler.

**2. Grill grønnsaker og stek pinjekjerner**

Drypp grønnsakene med olivenolje, grill dem i en grillpanne og dryss over salt, pepper og oregano. Rist pinjekjernene i en tørr stekepanne til de er lysebrune.

**3. Forbered Hälsans Kök Filet Pieces, sett sammen og nyt!**

Stek Hälsans Kök Filet Pieces etter anvisning på pakken sammen med italienske krydder. Del ruccolaen i boller og del de grillede grønnsakene med syltet løk, artisjokkhjerter og marinerte biter. Til slutt, tilsett litt balsamicoeddik i salaten og klar til å nytes!

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