

## INGREDIENSER



2 PORSJONER



25 MIN



LETT

- 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

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 pinjekjernerne 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**