

## INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök Crispy Mini Filet
- 1 dl revet gulrot
- 0,5 dl eple (revet)
- 2,5 dl hvitkål (julienert)
- 0,5 dl løk (julienert)
- 6 ss vegansk majones
- 2 skiver brød til smørbrød
- 1 ts dijonsennep
- 1 ts sriracha
- 2 ss olivenolje
- 1/2 chilipulver

## KULINARISKE TIPS

## Mer moderat?

Ønsker du å få enda mer næring i denne oppskriften anbefaler vi noen skiver avokado, kremet og deilig! Et par skiver agurk gir også ekstra knas og knas.

SERVING  2 PORSJONERVARIGHET  20 MINVANSKELIGHETSGRAD  LETT

Vårt veganske Hälsans Kök Crispy Mini Filet-smørbrød vil tilfredsstille selv de vanskeligste kritikerne med sin sprø og knasende tekstur. Kålens skarpe smak passer perfekt til den smakfulle kyllingen og krydrede majonesen. Prøv den!

## FREMGANGSMÅTE

**1. Tilbered grønnsakene**

Skjær opp gulroten, kålen, eplet og løken.

**2. Lag kålsalaten**

Bland den veganske majonesen med sennepen og ha i kålsalaten. Bland godt for å integrere alle ingrediensene. Tips: Du kan bruke et grønt eple med skall for å gi farge til salaten.

**3. Tilbered Crispy Mini Filet**

Tilbered Hälsans Kök Crispy Mini Filet i en panne med 2 ss olivenolje, iht. til instruksjonene på pakken.

**4. Lag den krydrede majonessausen**

Tilbered den krydrede majonesen ved å blande ingrediensene (4 ss vegansk majones, 1 ts sriracha, ½ ts chilipulver). Tilsett chilien litt etter litt til det blir akkurat passe sterkt.

**5. Sett sammen smørbrødet og nyt!**

Skjær brødet i to og smør basen med den krydrede majonesen ut over. Tilsett to Crispy Mini Filet og topp det hele med kålsalaten.

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