

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.



2 PORSJONER



20 MIN



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](https://halsanskok.no)