

INGREDIENSER



2 PORSJONER



35 MIN



LETT

2 pakker Hälsans Kök Crispy Mini Filet

2 ss fersk rød chili (finhakket)

3 fedd hvitløk

0,5 dl riseddik

0,5 dl vann

1/4 ss sukker

2 ss soyasaus

1/2 ss maisstivelse

100 g vegansk blåmuggost

3 ss mandelmelk

1 boks knuste tomater

4 ss olivenolje

1/2 ts salt

1/2 ts sort pepper

1/2 ts hvitløkspulver

1 ss sitronsaft

0,5 dl kopp eplecidereddik

0,5 dl brunt sukker

2 ss agavesirup

2 ss Soya

Prøv vår herlige dipp med den smakfulle, sprø og veganske Hälsans Kök Crispy Mini Filet med søt chilisaus, vegansk blåmuggost og vegansk grillsaus.

FREMGANGSMÅTE

1. Lag den søte chilisausen

Hakk de ferske chiliene og hvitløksfeddene. Ha eddik, vann, sukker, chili, hvitløk og soyasaus i en liten kasserolle på middels til lav varme. La blandingen koke i 10 min. Løs opp maisstivelsen i vannet, og tilsett det til kasserollen under konstant omrøring. Kok over lav varme i 5 min til sausen tykner. Sett til avkjøling.

2. Lag blåmuggostsausen

Bland den veganske blåmuggosten med mandelmelk ved hjelp av en gaffel til blandingen blir jevn og kremaktig.

3. Lag den veganske BBQ-sausen

Ha 1 ss olivenolje i en liten kasserolle og ha i tomat. La det koke på lav varme i 8 til 10 minutter, rør av og til. Tilsett sukker, salt, pepper og hvitløkspulver. Tilsett de våte ingrediensene: sitronsaft, agavesirup, soyasaus og eplecidereddik, og rør godt. La blandingen koke i 10 min, rør ofte.

4. Tilbered Crispy Mini Filet og nyt!

Tilbered Hälsans Kök Crispy Mini Filet i henhold til instruksjonene på pakken. Server rykende ferskt med de 3 dippsausene. Nå gjenstår det bare å nyte!

KULINARISKE TIPS

Gjør det enda enklere!

Du kan følge oppskriften hvis du vil tilberede sausene selv, men det går selvfølgelig like greit å kjøpe ferdige sauser. Da har du middagen klar på 10 minutter!

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO