

## INGREDIENSER

SERVING  2 PORSJONERVARIGHET  35 MINVANSKELIGHETSGRAD  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!

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

## 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!