

INGREDIENSER

180 gram Hälsans Kök Plant-based Balls
400 gram knuste, hermetiske tomater
50 gram ruccola, rå
6 gram løk, rå
3 gram hvitløk, rå
2 boller
14 gram Olje, oliven, salat eller matlaging

KULINARISKE TIPS

Garnityr:

Også godt med revet (vegansk) ost

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  35 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Unn deg den ultimate veganske komfortmaten med vår Vegan Balls Sub Sandwich. Med sin kombinasjon av solide teksturer og appetittvekkende smak, er denne sandwichen et tilfredsstillende valg til lunsj eller middag, og beviser at veganske måltider kan være både deilige og mettende.

FREMGANGSMÅTE

1. La sausen småkoke

Skrell, hakk og fres løk og hvitløk i litt olivenolje til det er gjennomsiktig. Tilsett tomatene i terninger. Kok opp og la det småkoke i ca 15 minutter.

2. Kok de veganske kulene

Kok de veganske kulene etter anvisning på pakken og bland dem med tomatsoausen.

3. Forbered bollene

Skjær bollene i skiver på langs og rist snittsidene i en varm stekepanne.

4. Server på bollen og nyt!

Hell kjøttbollene med saus på bollene og pynt med en håndfull ruccola.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO