

INGREDIENSER

400 gram Hälsans Kök Plant-based Balls

100g fersk babyspinat, vasket

150 g revne gulrøtter

150 g rødkål

10g hagekarse

300 g hummus

4 flatbrød

SERVING  4 PORSJONER

VARIGHET  14 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Leter du etter en vegetarisk og superenkel gatematoppskrift? Med Hälsans Kök plantebaserte kuler og denne vegetariske kjeglen, glede alle smaksløkene rundt bordet uten å bruke timevis på å lage mat!

FREMGANGSMÅTE

1. Helse Kjøkken Grønnsakskuler

Stek Hälsans Kök grønnsaksboller i en stekepanne med litt olje til de er gjennomvarme eller følg instruksjonene på baksiden av ovnen.

2. Form kjeglen

Lag en flatbrødkjegle ved å bruke en skarp kniv til å skjære inn fra den ene kanten til midten, brett flatbrødet til en kjegleform og fest med et spyd.

3. Pynt kjeglen

Fyll kjeglen med spinat, gulrøtter og kål, hell i hummusen og hell 6 eller 7 kuler på toppen. Pynt med litt hagekarse og server umiddelbart når den er varm! Nyt!

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO