BRYSSELKÅL OCH GRANATÄPPELSALLAD MED PLANT-BASED BALLS

INGREDIENSER

10 PORTIONER

LÄTT

1 paket Hälsans Kök Plant-based Balls

600 brysselkål

100 g granatäpplekärnor (frysta går också bra)

1/2 knippe färsk persilja

30 ml olivolja

Hälsans kök Plant-based balls är lätta att tillaga och passar till mustiga såser som drar åt sig den läckra smaken. Oavsett om du gör traditionell pasta eller smårätter, är dessa smakrika mumsbitar ett spännande alternativ. Här har vi gjort en vinter variant med brysselkål!

TILLAGNING

1. Förbered brysselkålen

Förbered brysselkålen och skär dem på mitten.

2. Fräs brysselkålen tills de är bruna.

Stek brysselkålen i en stekpanna med olja på hög värme tills de är bruna.

3. Lägg till Hälsans kök Plantbased balls

Tillsätt Hälsan kök Plantbased balls och koka tills de är gyllenbruna och brysselkålen är al dente.

4. Tillsätt granatäpplekärnor, färsk persilja och hasselnötsolja.

Precis innan servering tillsätter du granatäpplekärnor, färsk persilja och hasselnötsolja.

5. Klar för servering

Krydda med salt och peppar.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE