

# INGEFÄRSMARINERADE VEGETARISKA FILÉER MED NUDELSALLAD

## INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök Ovo-vegetarian  
Grilled Fillets (4st filéer)

100 g glasnudlar

4 salladslökar

4 gulbetor

10 rädisor

färsk koriander

4 tsk riven ingefära

2 tsk riven vitlök

0,75 dl ljus soja

saften från 1 lime

1 msk sesamolja

1 msk agave eller lönn sirap

SERVING  4 PORTIONER

VARAKTIGHET  24 MIN

SVÅRIGHETSGRAD  LÄTT

Ingefära, koriander och en saftig Hälsans kök Filet - perfekt kombo! En rätt som är enkel att tycka om, oavsett om du är vegan, vegeterian eller bara sugen på mer vego i livet

## TILLAGNING

### 1. Koka nudlarna med salladslöken

Skär salladslöken i bitar. Koka nudlarna och lägg ner salladslöken på slutet. Spola nudlarna och löken i kallt vatten

### 2. Skär gulbetor och rädisor

Skär eller hyvla gulbetorna och rädisorna fint

### 3. Rör ihop marinaden och stek filéerna

Blanda alla ingredienser till marinaden. Stek filéerna och pensla sedan med marinaden. Använd den överblivna marinaden som dressing till nudelsalladen.

### 4. Redo för servering!

Servera och toppa med färsk koriander och sesamfrön.

**FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE**