

INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök filet pieces
200 g zucchini spaghetti
60 g granatäpple
50 g pistaschmandlar
50 g bär
20 g veganost i grekisk stil
1,5 msk extra jungfruolja
10 g agavesirap
10 ml limejuice
Någon nyhackad koriander och mynta
Lite salt och vitpeppar

SERVING  4 PORTIONERVARAKTIGHET  16 MINSVÅRIGHETSGRAD  LÄTT

Denna sallad är enkel, vegan och uppfriskande! Den är perfekt för varma eftermiddagar och för din picknickresa

TILLAGNING

1. Stek Hälsans kök Filet pieces

Förbered Hälsans Kök Filet Pieces enligt anvisningarna på förpackningen.

2. Vispa dressingen, skär osten och hacka pistagenötterna

Hacka pistagenötter grovt. Skär vegansk ost i grekisk stil i små kuber.
Vispa oljan med limejuice, agavesirap och koriander och mynta.

3. Blanda ihop salladen med vinegretten

Blanda zucchini-spagettin med Filet pieces, granatäpple, pistaschmandlar, bär och den veganska osten. Häll över vinegretten.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE