

INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök Filét Pieces

8 rispapper

80 g rödkål

120 g gurka

40 g romansallad

15 g lökspiror

40 g tomatchutney

MATLAGNINGSTIPS

Kulinariskt tips:

Serveras med sojasås!

SERVING  4 PORTIONER

VARAKTIGHET  17 MIN

SVÅRIGHETSGRAD  LÄTT

Ge din vanliga lunch en twist med dessa asiatiska vårrullar med Filét Pieces!
Lätt, snabbt och helt vegan!

TILLAGNING

1. Stek Hälsans Kök Filet pieces

Förbered filébitar enligt instruktionerna på förpackningen.

2. Strimla gurka och rödkål

Tvätta och skära gurka i remsor och rödkål i julienne-remsor.

3. Blöt rispappret en och en

Blöt rispappret i kallt vatten i 10-15 sekunder (enligt förpackningsinstruktionerna) och lägg det på en tallrik. Gör rullarna en efter en så att de inte torkar ut.

4. Lägg alla ingredienser på rispappret och vik ihop

Placera sallad, lökgroddar, gurka, filébitar, tomatchutney och rödkål i mitten. Fukta fingrarna med vatten, vik sidorna mot mitten och rulla upp.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE