

## INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök Filet Pieces

1 liten mango

Gurka

1 liten rödlök

1 lime

50 g böngroddar

½ röd paprika utan frön

2 matskedar cashewnötter

150 g risnudlar

1 tsk riven färsk ingefära

4 matskedar salt sojasås

1 tsk ingefärssirap

litet gäng färsk koriander

SERVING  2 PORTIONER

VARAKTIGHET  25 MIN

SVÅRIGHETSGRAD   
MELLANLIGGANDE

Letar du efter en lätt, snabb och vegansk middag? Prova våra Filet Pieces i en sallad med nudlar, mango och grodda bönor!

## TILLAGNING

**1. Gör sallad på mango, gurka och lök**

Skala och skär mango och gurka (oskalad) i skivor eller strimlor. Skär löken i ringar, ringla över limesaft av en halv lime och låt dem marinera. Rengör böngroddarna genom att ta bort de tunna trådarna från stjälkarna.

**2. Koka nudlarna**

Förbered nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen och skölj dem under kallt vatten.

**3. Rör ihop dressingen**

Gör en dressing med sojasås, limejuice, riven ingefära, hackad röd paprika och ingefärssirap.

**4. Stek Hälsans kök Filet pieces och blanda med gurksalladen**

Step Hälsans Kök Filet Pieces enligt instruktionerna på förpackningen. Blanda mangon med gurka, mango och rödlök. Krydda med lite dressing och fördela på tallrikarna.

**5. Klart att servera!**

Lägg de stekta bitarna ovanpå och garnera med koriander och cashewnötter. Servera med resterande dressing.

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