

## INGREDIENSER

SERVING  2 PORTIONERVARAKTIGHET  35 MINSVÅRIGHETSGRAD  LÄTT

1 paket Hälsans Kök Crispy Mini Filet  
2 msk färsk röd chili (finhackad)  
3 vitlöksklyftor  
0,5 dl risvinäger  
0,5 dl vatten  
1/4 msk socker  
2 msk sojasås  
1/2 msk majsstärkelse  
100 g vegansk ädelost  
3 msk mandelmjök  
1 burk krossade tomater  
4 msk olivolja  
1/2 tsk salt  
1/2 tsk svartpeppar  
1/2 tsk vitlökspulver  
1 msk citronsaft  
0,5 dl kopp äppelcidervinäger  
0,5 dl farinsocker  
2 msk agavesirap  
2 msk Soja

Dippa natten (eller dagen) iväg med vår läckra, krispiga och veganska Hälsans kök Crispy Mini Filet med en söt chilisås, vegansk blåmögelost och vegansk BBQ-sås. Passar fantastiskt som aptitretare, snacks under helgkvällen eller bara för att förfylla veckan med något gott och snabbt till middag

## TILLAGNING

**1. Gör Sweet Chilisåsen**

Hacka färsk chili och vitlöksklyftor. Lägg vinäger, vatten, socker, chili, vitlök och soja i en liten kastrull på medelhög värme. Låt blandningen koka i 10 minuter. Lös upp majsstärkelsen i vattnet och tillsätt den i kastrullen under konstant omrörning. Koka på låg värme i 5 min tills såsen tjocknar. Låt svalna.

**2. Gör ädelostsåsen**

Blanda den veganska ädelosten med mandelmjök med en gaffel tills blandningen blir slät och krämig.

**3. Gör den veganska BBQ-såsen**

Lägg 1 msk olivolja i en liten kastrull och tillsätt tomaten. Låt det koka på låg värme i 8-10 min, rör om då och då. Tillsätt socker, salt peppar och vitlökspulver. Tillsätt de flytande ingredienserna: citronsaft, agavesirap, sojasås och äppelcidervinäger och rör om väl. Låt blandningen koka, rör om ofta i 10 minuter.

**4. Tillaga de krispiga minifilen och njut!**

Tillaga Hälsans kök Crispy Mini Filet enligt förpackningens instruktioner. Servera med de 3 dippsåserna. Klart att snacksa!

## MATLAGNINGSTIPS

**Gör det ännu enklare!**

Du kan följa receptet om du vill tillaga såserna själv, men det går såklart lika bra att köpa färdiga såser. Då har du middagen klar på 10 minuter!

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