

## INGREDIENSER

400 gram Hälsans Kök Plant-based Balls

100g färsk babyspenat, tvättad

150g rivna morötter

150 g rödkål

10g trädgårdskrasse

300 g hummus

4 tunnbröd

SERVING  4 PORTIONER

VARAKTIGHET  14 MIN

SVÅRIGHETSGRAD  LÄTT

Letar du efter ett vegetariskt och superenkelt street food-recept? Med Hälsans Kök Plant-based Balls och denna vegetariska kotte, glädja alla smaklökarna runt bordet utan att spendera timmar med att laga mat!

## TILLAGNING

### 1. Hälsans Kök Grönsaksbollar

Tillaga Hälsans Kök grönsaksbollarna i en stekpanna med lite olja tills de är genomvärmade eller följ instruktionerna på baksidan av ugnen.

### 2. Forma konen

Gör en tunnbrödskon genom att använda en vass kniv för att skära in från ena kanten till mitten, vik tunnbrödet i en konform och fäst med ett spett.

### 3. Garnera struten

Fyll struten med spenat, morötter och kål, häll i hummusen och häll 6 eller 7 bollar ovanpå. Garnera med lite trädgårdskrasse och servera direkt när den är varm! Njut av !

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