

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces  
200 g squash spaghetti  
60 g granateple  
50 g pistasjnøtter  
50 g bær  
20 g vegansk ost i gresk stil  
1,5 ss ekstra jomfruolivenolje  
10 g agavesirup  
10 ml limesaft  
Noe nykuttet koriander og mynte  
Noe salt og hvit pepper

SERVING  4 PORSJONERVARIGHET  26 MINVANSKELIGHETSGRAD  LETT

Denne salaten er enkel, vegansk og forfriskende! Det er perfekt for varme ettermiddager og for piknik-turen din

## FREMGANGSMÅTE

**1. Stek Filet Pieces fra Hälsans Kök**

Forbered Hälsans Kök Filet Pieces i henhold til instruksjonene på pakken.

**2. Hakk nøtter, kutt ost og smak til med saus**

Hakk pistasjenøtter grovt. Skjær vegansk ost i gresk stil i små terninger. Pisk oljen med limesaft, agavesirup og koriander og mynte. Krydder, smaker og rettsmidler etter eget ønske.

**3. Bland zucchini-spaghettien med de resterende ingrediensene**

Bland courgettspagetti med de oppsiktsvekkende bitene, granateple, pistasjnøtter, bær og vegansk ost i gresk stil. Bland med vinaigrette.

**4. TIPS**

Bytt koriander og mynte med persille. Dryss sesam etter smak.

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**