

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Plant-based Balls  
600 rosenkål  
100 g granateplefrø (frosne er også fine)  
1/2 haug fersk persille  
30 ml olivenolje

SERVING  10 PORSJONERVARIGHET  15 MINVANSKELIGHETSGRAD  LETT

Hälsans kök Plant-based balls er enkle å tilberede og passer godt til fyldige sauser som absorberer den deilige smaken. Enten du lager tradisjonell pasta eller småretter, lar denne smakfulle, plantebaserte løsningen deg tilby kundene dine flere spennende alternativer.

## FREMGANGSMÅTE

**1. Forbered rosenkålen**

Forbered rosenkålen og del dem i to.

**2. Surr rosenkålen til den er brun.**

Stek rosenkålen i en stekepanne med olje på høy varme til de er brune.

**3. Tilsett Hälsans kök Plant-based balls**

Tilsett Hälsans kök Plant-based balls og stek til de er gyldenbrune og rosenkålen er al dente.

**4. Tilsett granateplefrø, fersk persille og hasselnøttolje.**

Rett før servering tilsetter du granateplefrø, fersk persille og hasselnøttolje.

**5. Klar til servering**

Smak til med salt og pepper.

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