

INGREDIENSER

150 gram Hälsans Kök Filet Pieces (1/2 pakke)

koriander

150 g ris

3 røde paprika

400 ml kokosmelk

3 ts rød karripasta

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  20 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Prøv denne enkle vegetariske oppskriften, klar på 20 minutter! Laget med rød karri, kokosmelk, paprika og vår hagegourmet Filet pieces, rik på protein og smak.

FREMGANGSMÅTE

1. Kok risen og stek grønnsakene

Kok risen etter anvisning på pakken. Skjær paprikaen i strimler og stek dem i 5 minutter på svak varme

2. Surr ingrediensene i karrisaus

Tilsett Filet pieces, kokosmelk og rød karripasta og stek i ca. 10 minutter.

3. Server med ris og nyt!

Fordel over tallerkenene og avslutt med koriander og server med risen ved siden av.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO