

INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök Crispy Mini Filet
- 2,5 dl kokt basmatiris
- 1/2 liten avokado
- 1 liten gulrot
- 2 ss edamame
- 2 små reddiker
- 4 blader grønnkålspirer
- 1/2 liten mango
- 2 jordbær
- 0,5 dl misopasta
- 2 ts riseddik
- 1 ts dijonsennep
- 1 ss sitronsaft
- 2 ss vann
- 1 ss agavesirup

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  20 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Salt, søt og sprø? Vår veganske rice bowl har alt, og er laget med Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filet. Perfekt for en balansert og mettende middag. Opplev smakene selv!

FREMGANGSMÅTE

1. Tilbered grønnsakene

Skjær opp eller riv gulroten i små strimler. Skjær opp reddikene og jordbærene i skiver. Skjær mangoen og avokadoen i terninger. Ha noen få dråper med sitron på avokadoen så den ikke blir brun

2. Tilbered Crispy Mini Filet

Tilbered Hälsans Kök Crispy Mini Filet i henhold til instruksjonene på pakken.

3. Sett sammen en rice bowl

Ha risen midt i skålen og resten av ingrediensene rundt. Legg de skårne minifiletene over.

4. Lag sausen

Til sausen trenger du: ¼ kopp gul misopasta, 2 ss vann, 2 ts riseddik, 1 ts dijonsennep, 1 ss sitronsaft, 1 ss agavesirup. Bland alle ingrediensene godt i en liten skål.

5. Hell over sausen og nyt!

Krydre salaten med sausen etter egen smak og nyt en deilig rice bowl!

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO