

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces (320 g)

Saft fra ½ lime

2 fed hvidløg

1 løg

1 lille rød chili (frisk)

100 g peanutbutter

1 dl kokosfløde

1 spsk soja

Olie til stegning

Frisk koriander

200 g rødkål (finthakket)

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  35 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Lækre og nemme spyd med Filet pieces og en cremet peanet sauce. Den perfekte snack til fødselsdagen eller madpakken !

## TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

### 1. Lav saucen

Hak løg, hvidløg og chili fint og svits i lidt neutral olie i en gryde. Når løgene er bløde, hæld de øvrige ingredienser i og lad saucen koge i ca. 10 minutter. Vil du have saucen mere tynd, så spæd op med lidt mere vand.

### 2. Steg Filét Pieces

Tilbered Hälsans Kök Filét Pieces i henhold til pakken.

### 3. Saml og server!

Når de er stegt færdig placeres Filét Pieces på træspyd og serveres ovenpå rødkålen med peanutsaucen ved siden af og top med hakket koriander.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)