

INGREDIENSER

400 gram Hälsans Kök Pulled (ca. 2 pakker)
100 g svampe, f.eks. champignoner, kantareller eller tragtkantareller
4 dl havre- eller sojamadlavningsfløde
1 umami eller grøntsagsbouillonterning
3 tsk soja
1 spsk knust enebær
1 spsk tyttebærsyltetøj
Salt og peber
Kartoffelmos (lav gerne din egen hjemmelavede)

SERVING  4 SERVERING

VARIGHED  35 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Leder du efter et vegansk alternativt til en vildtgryde, så prøv denne lækre opskrift. I stedet for kød indgår vores "Pulled Beans" som har samme konsistens som kød. Så nemt og så lækkert.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Kog kartoflerne

Kog kartofler og tilbered kartoffelmos efter egen opskrift

2. Steg Pulled beans og svampe

Steg Pulled beans og svampene i olie. Overhæld med fløde og tilsæt resten af ingredienserne og lad det koge et par minutter.

3. Smag til og server!

Smag til med salt og peber. Servér med kartoffelmos og tyttebær.

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