

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces

8 rispapirer

80 g rødkål

120 g agurk

40 g romaine salat

15 g løgspirer

40 g tomatchutney



Giv dit sædvanlige frokost et twist med disse asiatiske forårsruller med Filét Pieces! Let, hurtigt og helt vegansk!

## TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

### 1. Steg Filét Pieces

Forbered Filét Pieces i henhold til instruktionerne på emballagen.

### 2. Skær agurk og rødkål

Vask og skær agurk i strimler og rødkål i julienne strimler.

### 3. Fugt rispapiret

Fugt rispapiret i koldt vand i 10-15 sekunder (i henhold til pakningsinstruktionerne) og læg det på en plade. Lav rullerne en efter en, så de ikke tørrer ud.

### 4. Fyld og server rullerne

Placer salat, løgspirer, agurk, Filét Pieces, tomatchutney og rødkål i midten. Våd fingrene med vand, fold siderne mod midten og rul op. Kulinarisk tip: Serveres med sojasovs.

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