

INGREDIENSER



2 SERVERING



20 MIN



LET

1 pakke Hälsans Kök Filet Pieces

½ agurk

¼ rød peber

200 g babyspinat

4 korianderblade

1 rødløg

1 rød spids peber

1 fed hvidløg

½ tsk maledede spidskommenfrø

salt og peber

olie til stegning

200 ml vegetabilsk yoghurt

2 naan brød

4 mynteblade

Prøv denne lækre opskrift inspireret af det asiatiske køkken med naan og Hälsans Kök Filet Pieces med vegansk yoghurtsauce!

TILBEREDNINGENS INSTRUKTIONER

1. Lav yoghurtsaucen

Til yoghurtsaucen rives agurken groft og dryppes af på en sigte eller med et stykke køkkenrulle. Hak derefter peberfrugt, hvidløgskoriander og mynte. Bland det i yoghurten med lidt stødt spidskommen. Afslutningsvis smag det til med salt og peber efter præference.

2. Skær rødløg og peberfrugt

Skær rødløg og peberfrugt i stykker. Pil og hak derefter et hvidløg. Steg peberfrugten og løg i lidt olie i et par minutter og tilføj hvidløget kort til sidst.

3. Steg Hälsans Kök Filet Pieces og rist naan-brødet

Steg en pakke af Hälsans Kök Filet Pieces i en anden stegepande efter anvisningen på pakken. Når Filet Pieces er gennemstegt så tilføj peberfrugt-løgblandingen til panden. Rist naan-brødene i en brødrister og skær dem op.

4. Fyld naan-brødet og server!

Fyld naan-brødet med lidt spinat og tilføj derefter blandingen af de stegte grøntsager og Filet Pieces. Server med den vegetariske yoghurtsauce.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](https://halsanskok.dk)