

## INGREDIENSER

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

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  20 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

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

## TILBEREDNINGS 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**