

INGREDIENSER

0,5 pakke Hälsans Kök Filét Pieces

1 forårsløg

1 spsk yakitori wok sauce

1 tsk sesamfrø

Lidt purløg til pynt

4 cocktailpinde

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  10 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Prøv de lækre spyd med de vegansk "kylling". Retten er den perfekte snack til tapasbordet eller madpakken. Nemt og lækkert og elsket af hele familien.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Tilføj Filet Pieces og forårsløg på spyddene

Skær forårsløget i stykker. Tilføj skiftevis Filet Pieces og forårsløgene på spydene.

2. Pensel med yakitori sovs og steg

Brug en pensel til at tilføre spydene yakitorisovs. Steg spydene på begge sider med lidt olie i par minutter på en pande.

3. Pynt og server!

Drys med sesamfrø og finthakket purløg.

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