

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces

150 g ris

3 røde peberfrugter

400 ml kokosmælk

3 tsk rød karrypasta

koriander

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  20 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Prøv denne nemme vegetariske opskrift, klar på 20 minutter! Lavet med rød karry, kokosmælk, peberfrugt og vores Filet Pieces som er rige på protein og smag.

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Kog risene og steg grillede stykker og grøntsager

Kog risene efter anvisningen på pakken. Skær peberfrugten i strimler og steg dem i 5 minutter ved svag varme sammen med de pålagte stykker.

2. Svits ingredienserne i karrysauce

Tilsæt Filet pieces, kokosmælk og rød karrypasta og lad koge i cirka 10 minutter.

3. Server med ris og nyd!

Fordel over tallerkenene og afslut med koriander og server med risene ved siden af.

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