

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Plant-based balls  
4 tsk grøn karrypasta  
400 ml kokosmælk  
2 porrer, skåret i ringe  
Ris, valgfrit  
vand, valgfrit

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  26 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Tilbered denne nemme porrekarry lavet med vores Hälsans Kök Plant-based balls. Prøv denne hurtige, blide og cremede middag fuld af smag i dag!

## TILBEREDNINGENS INSTRUKTIONER

### 1. Svits porreringe

Skær porrerne i ringe og lad dem simre i 10 minutter ved svag varme.

### 2. Bland kokosmælk og grøn karrypasta

Bland forsigtigt kokosmælken, vand og den grønne karrypasta i.

### 3. Kombiner de stegte vegetarkugler med porren

Steg Hälsans Kök Plant-based balls efter anvisningen på pakken og tilsæt dem til den kogte porre.

### 4. Lad det simre, server med ris, og nyd smagene!

Lad det simre et par minutter ved svag varme og server med det samme. Denne ret kan også serveres med ris.

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