

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Plant-based balls

4 tsk grøn karrypasta

400 ml kokosmælk

2 porrer, skåret i ringe

Ris, valgfrit

vand, valgfrit



2 SERVERING



26 MIN



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!

TILBEREDNINGS 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](#)