

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Plant-based Balls

600 rosenkål

100 g granatæblekerner (frosne er også fine)

1/2 bundt frisk persille

30 ml olivenolie



10 SERVERING



15 MIN



LET

Hälsans kök Plant-based balls er nemme at tilberede og passer godt sammen med fyldige saucer, der absorberer den lækre smag. Uanset om du laver traditionelle pastaer eller mundrette appetitvækkere, giver denne velsmagende, plantebaserede løsning dig mulighed for at tilbyde dine kunder flere spændende muligheder.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Forbered rosenkålene

Forbered rosenkålene og skær dem i halve.

2. Svits rosenkålene indtil de er brune.

Svits rosenkålene i en stegepande med olie ved høj varme, indtil de er brune.

3. Tilsæt Hälsans kök Plant-based balls

Tilsæt Hälsans kök Plant-based balls og steg, indtil de er gyldenbrune og rosenkålen er al dente.

4. Tilsættes granatæblekerner, frisk persille og hasselnøddeolie.

Lige inden servering tilsættes granatæblekerner, frisk persille og hasselnøddeolie.

5. Klar til servering

Smag til med salt og peber.

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