

INGREDIENSER



2 SERVERING



20 MIN



LET

1 pakke Hälsans Kök Crispy Mini Filet

2,5 dl kogte basmatiris

1/2 lille avocado

1 lille gulerod

2 spsk edamame

2 små radiser

4 blade grønkålsspirer

1/2 lille mango

2 jordbær

0,5 dl misopasta

2 tsk riseddike

1 tsk dijonsennep

1 spsk citronsaft

2 spsk vand

1 spsk agavesirup

Salt, sødt og sprødt? Vores opskrift på vegansk risskål dækker det hele og er lavet med Hälsans Kök Crispy Mini Filet. Den er perfekt til en afbalanceret og mættende middag. Oplev selv smagsoplevelserne!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Forbered grøntsagerne

Skær eller riv guleroden i små stænger. Skær radiser og jordbær i skiver. Skær mango og avocado i tern. Tilsæt et par dråber citron til avocadoen for at forhindre, at den bliver brun

2. Tilbered den sensationelle sprøde minifilet

Tilbered Hälsans Kök Crispy Mini Filet i henhold til anvisningerne på pakken.

3. Saml din risskål

Læg risene i midten af en skål og resten af ingredienserne omkring dem. Læg minifileterne ovenpå.

4. Rør saucen sammen

Til saucen skal du bruge: 0,5 d miso, 2 spsk vand, 2 tsk riseddike, 1 tsk dijonsennep, 1 spsk citronsaft, 1 spsk agavesirup. Bland alle ingredienserne kraftigt i en lille skål.

5. Dryp saucen over retten og nyd den!

Smag salaten til med saucen, og nyd en risskål fuld af lækkerhed!

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