

INGREDIENSER



2 SERVERING



20 MIN



LET

- 1 pakke Hälsans Kök Crispy Mini Filet
- 1 dl revet gulerod
- 0,5 dl æble (revet)
- 2,5 dl hvidkål (julieneret)
- 0,5 dl løg (julieneret)
- 6 spsk vegansk mayonnaise
- 2 burgerboller
- 1 tsk dijonsennep
- 1 tsk sriracha
- 2 spsk olivenolie
- 1/2 chili power

MADLAVNINGSTIPS

Mere moderat?

Hvis du vil have endnu mere næring i denne opskrift, anbefaler vi nogle skiver avocado, cremet og lækker! Et par skiver agurk giver også ekstra sprødhed..

Vores veganske Hälsans Kök Crispy Mini Filet Sandwich er sprød og knasende i én bid og vil helt sikkert tilfredsstille selv de hårdeste kritikere. Den krydrede coleslaw passer perfekt til den smagfulde kylling og den syrlige mayonnaise, så prøv den!

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Forbered grøntsagerne

Skær gulerod, kål, æble og løg

2. Lav coeslawen

Bland vegansk mayonnaise med sennep og pynt hjertesalaten med den veganske mayonnaise. Bland godt, så alle ingredienser indgår. Tip: Du kan bruge grønt æble med skræl til at give salaten farve.

3. Tilbered de sprøde minifileter

Tilbered Crispy Mini Fillet på en pande med 2 spsk olivenolie efter anvisningerne på pakken.

4. Lav den krydrede mayonnaise

Tilbered den krydrede mayonnaise ved at blande ingredienserne (4 spsk vegansk mayonnaise, 1 tsk sriracha, ½ tsk chilipulver). Tilsæt peber lidt ad gangen for at justere krydderiet.

5. Sæt din burger sammen og nyd den!

Del burgerbollerne, og smør den krydrede mayonnaise på bunden. Tilsæt to sprøde minifileter og top med coleslaw.

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