

## INGREDIENSER

300 gram Hälsans Kök Plant-based Balls  
74 gram Salat, cos eller romaine, rå  
250 gram Søde kartofler, rå, uforberedte  
200 gram rødbeder, kogt, kogt, drænet  
250 gram Squash, zucchini, baby, rå  
6 gram løg, rå  
15 gram timian, frisk  
48 gram citronsaft, rå

SERVING  2 SERVERINGVARIGHED  45 MINSVÆRHEDSGRAD  LET

Nyd et lækkert vegansk måltid med vores Traybake vintersalat med smagfulde veganske kugler. Denne enkle, men tilfredsstillende opskrift kombinerer årstidens grøntsager, stegt til perfektion på en bakke, hvilket resulterer i en dejlig blanding af smag. Spækket med sunde ingredienser er denne vintersalat et velsmagende og nærende alternativ til dine daglige måltider.

## TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

**1. Skær grøntsagerne**

Forvarm ovnen til 200 °C. Skræl og skær de søde kartofler i tern. Skær zucchinien på langs i kvarte og derefter i 3 cm stykker.

**2. Forbered bagepladen**

Skyl rødbederne og skær dem i samme størrelse som de andre grøntsager. Pil og skær løget i tern. Fordel alle grøntsagerne på en stor bageplade og dryp med olivenolie og groft hakket timian. Smag til med salt og peber.

**3. Steges i ovnen**

Rist grøntsagerne i cirka 20 minutter, indtil de er næsten møre, og tilsæt derefter de vegetariske frikadeller. Bag bagepladen i yderligere 10 minutter. Fordel de blandede grøntsager på en tallerken og server med de ristede grøntsager og frikadeller.

**4. Server og nyd!**

Hæld grøntsagerne over salaten og pres lidt citronsaft ovenpå.

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