

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



2 SERVERING



45 MIN



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 grofhakket 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](#)