

## AINESOSAT

- 1 paketti Hälsans Kökin fileesuikaleita
- 1 iso porkkana
- 2 syöntikypsää avokadoa
- 1 salottisipuli
- 300g punakaalia, viipaloitu
- 100 ml jogurttia
- 1 rkl korianteria
- 1 tl meksikolaisia yrttejä
- 1 limen mehu
- 4 isoa tortillaa
- Suolaa
- Pippuria

SERVING  4 ANNOSTA

KESTO  25 MIN

VAIKEUSASTE  HELPPO

Miten herkulliset kasvisfajitakset syntyvät? No tietysti Hälsans Kökin kasvisfileesuikaleilla!

## VALMISTUS

### 1. Valmista kastike

Sekoita jogurttiin öljy, hienonnettu korianteri ja ripaus meksikolaisia yrttejä. Mausta suolalla ja pippurilla.

### 2. Valmista ainekset

Raasta porkkana, pilko salottisipuli sekä punakaali. Sekoita vihannekset kulhossa jogurtkastikkeen kanssa. Marinoi grillifileet muun öljyn ja meksikolaisten yrttien kanssa ja paista ne ruskeaksi pannulla. Puolita fileesuikaleet paistamisen jälkeen pituussuunnassa.

### 3. Täytä fajitakset, koristele ja tarjoile

Kuori avokadot, poista ydin ja leikkaa ne pitkiksi viipaleiksi. Mausta limemehulla. Lämmitä tortillat ja täytä ne coleslawilla, avokadolla ja grillatuilla fileillä. Koristele annokset korianterinoksilla!

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**