

## AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kökin fileesuikaleita

8 pientä (tai 4 isoa) tai keskikokoista portobellosienilakkia

200 g raakaa pinaattia

75 g karpaloita (pakaste)

1 sitruuna (vain kuori)

1 valkosipulinkynsi

pieni kourallinen saksanpähkinöitä

2 rkl raastettua vegaanista mozzarellaa

1 rkl agavesiirappia

1 rkl oliiviöljyä paistamiseen

muutama oksa timjamia (koristeluun)



4 ANNOSTA



30 MIN



VÄLI-

Nämä vegaaniset, täytetyt portobellosienet Hälsans Kökin fileesuikaleilla ja pinaatin kanssa ovat täydellinen alkupala jouluillalliselle!

## VALMISTUS

**1. Paista sienet**

Esilämmitä uuni 200 asteeseen. Poista sienistä varret ja raaputa säleet teelusikalla. Laita sienet uunipellille, lorauta päälle oliiviöljyä ja paista uunissa muutama minuutti tai paista pannulla.

**2. Sekoita muut ainekset**

Anna sienen jäähtyä ja poista kosteus. Hienonna valkosipuli. Kuullota valkosipulia öljyssä ja paista pinaatti siinä. Valuta pinaatti ja paista Hälsans Kökin fileesuikaleita noin 10 minuuttia.

**3. Keitä karpalot**

Keitä karpalot hunajan ja veden kanssa pehmeiksi.

**4. Täytä sienet**

Laita sienet uunipellille ja täytä pinaatilla, fileepaloilla ja juustoraasteella.

**5. Koristele ja tarjoile**

Paista niitä uunissa vielä muutama minuutti ja koristele karkeaksi pilkotulla saksanpähkinällä, sitruunankuorella, karpaloilla ja timjamilla.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**