

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