

AINESOSAT

320 grammaa Hälsans Kökin
fileesuikaleita

200 g kesäkurpitsa-spaghettia

60 g granaattiomenaa

50 g pistaasipähkinää

50 g marjoja

20 g vegaanijuustoa kreikkalaiseen tyyliin

1,5 rkl neitsytoliiviöljyä

10 g agave-siirappia

10 ml limetin mehua

Hienonnettua korianteria ja minttua

Hieman suolaa ja valkopippuria

SERVING  4 ANNOSTA

KESTO  25 MIN

VAIKEUSASTE  HELPPO

Tämä salaatti on yksinkertainen ja virkistävä! Se on täydellinen kuumille päiville ja piknikille.

VALMISTUS

1. Valmista fileesuikaleet

Valmista Hälsans Kökin fileesuikaleet pakkauksessa olevien ohjeiden mukaan.

2. Valmista täyte

Rouhi pistaasipähkinät. Leikkaa kreikkalaistyylinen vegaanijuusto pieniksi kuutioiksi. Vatkaa öljy limemehun, agave-siirapin, korianterin ja mintun kanssa. Mausta ateria mielesi mukaan.

3. Sekoita ainekset

Sekoita kesäkurpitsa-spaghettia, Hälsans Kökin fileesuikalaiden, granaattiomenan, pistaasipähkinöiden, marjojen ja vegaanisen juuston kanssa kreikkalaiseen tyyliin. Sekoita vinaigretten kanssa.

4. VINKKI:

Korvaa korianteri ja minttu persiljalla. Ripottele seesaminsiemeniä maun mukaan.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI