

## AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök Plant-based balls  
4 tl vihreää currytahnaa  
400 ml kookosmaitoa  
2 purjoa renkaiksi leikattuna  
Riisi, valinnainen



Valmista tämä helppo purjocurry Hälsans Kök Plant-based balls. Kokeile tätä nopeaa, hellävaraista ja kermaista illallista, joka on täynnä makua!

## VALMISTUS

### 1. Hauduta purjorenkaita

Leikkaa purjo renkaiksi ja anna kiehua miedolla lämmöllä 10 minuuttia.

### 2. Sekoita kookosmaito ja vihreä currytahna

Sekoita joukkoon varovasti kookosmaito ja vihreä currytahna.

### 3. Yhdistä paistetut kasvispalloet purjoon

Paista Hälsans kök Plant-based balls pakkauksen ohjeen mukaan ja lisää ne keitettyyn purjoon.

### 4. Hauduta, tarjoile riisin kanssa ja nauti makuista!

Hauduta miedolla lämmöllä muutama minuutti ja tarjoile heti. Tämä ruokalaji voidaan tarjoilla myös riisin kanssa.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**