

AINESOSAT

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

SERVING  2 ANNOSTAKESTO  30 MINVAIKEUSASTE  HELPPO

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