

RUUSUKAALI JA GRANAATTIOMENASALAATTI KASVIPOHJAISILLA PALLOILLA

AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök Plant-based balls
600 ruusukaalia
100 g granaattiomenan siemeniä (myös pakastetut)
1/2 nippu tuoretta persiljaa
30 ml oliiviöljyä

SERVING  10 ANNOSTA

KESTO  35 MIN

VAIKEUSASTE  HELPPO

Hälsanin keittiö Kasvipohjaiset pallot ovat helppoja valmistaa ja sopivat hyvin täyteläisten kastikkeiden kanssa, jotka imevät herkullisen maun. Valmistatpa sitten perinteistä pastaa tai pieniä ruokia, tämän maukkaan kasvipohjaisen ratkaisun avulla voit tarjota asiakkaillesi jännittävämpiä vaihtoehtoja.

VALMISTUS

1. Valmista ruusukaali

Valmistele ruusukaalit ja leikkaa ne puoliksi.

2. Paista ruusukaalit ruskeiksi.

Paista ruusukaalit pannulla öljyssä korkealla lämmöllä, kunnes ne ovat ruskeita.

3. Lisää Hälsanin keittiö Kasvipohjaisia palloja

Lisää Hälsanin kök kasvipohjaiset pallot ja keitä kunnes ne ovat kullanuskeita ja ruusukaali al dente.

4. Lisää granaattiomenan siemenet, tuore persilja ja hasselpähkinäöljy.

Juuri ennen tarjoilua lisää granaattiomenan siemenet, tuore persilja ja hasselpähkinäöljy.

5. Valmiina tarjoiluun

Mausta suolalla ja pippurilla.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTIÄ HALSANSKOK.FI