

# 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



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 RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**