

## AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kökin fileesuikaleita  
1 iso porkkana  
2 syöntikypsää avokadoa  
1 salottisipuli  
300g punakaalia, viipaloitu  
100 ml jogurttia  
1 rkl korianteria  
1 tl meksikolaisia yrttejä  
1 limen mehu  
4 isoa tortillaa  
Suolaa  
Pippuria



Miten herkulliset kasvisfajitakset syntyvät? No tietysti Hälsans Kökin kasvisfileesuikaleilla!

## VALMISTUS

**1. Valmista kastike**

Sekoita jogurttiin öljy, hienonnettu korianteri ja ripaus meksikolaisia yrttejä. Mausta suolalla ja pippurilla.

**2. Valmista ainekset**

Raasta porkkana, pilko salottisipuli sekä punakaali. Sekoita vihannekset kulhossa jogurttikastikkeen kanssa. Marinoi grillifileet muun öljyn ja meksikolaisten yrttien kanssa ja paista ne ruskeaksi pannulla. Puolita fileesuikaleet paistamisen jälkeen pituussuunnassa.

**3. Täytä fajitakset, koristele ja tarjoile**

Kuori avokadot, poista ydin ja leikkaa ne pitkiksi viipaleiksi. Mausta limemehulla. Lämmitä tortillat ja täytä ne coleslawilla, avokadolla ja grillatuilla fileillä. Koristele annokset korianterinoksilla!

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**