

AINESOSAT

1 Pakkaus Hälsans Kökin fileesuikaleita

8 riisipaperia

80 g punakaalia

120 g kurkkua

40 g roomansalaattia

15 g ituja (sipulin)

40 g tomaatti-chutney



Piristä arkiruokaa näillä aasialaisilla, Hälsans Kökin fileesuikaleista tehdyillä kevätrullilla. Helppo, nopea ja täysin vegaaninen!

VALMISTUS

1. Valmista fileesuikaleet

Valmista fileesuikaleet pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti.

2. Valmista kasvikset

Pese ja leikkaa kurkku kaistaleiksi ja punakaali Julienne-kaistaleiksi.

3. Liota riisipaperit

Liota riisipaperia kylmässä vedessä 10-15 sekunnin ajan (pakkausohjeiden mukaan) ja aseta se lautaselle. Tee rullat yksi kerrallaan, jotta ne eivät kuivu.

4. Täytä kevätrullat

Laita rullien keskelle salaattia, sipulin ituja, kurkkua, fileefileitä, tomaatti-chutneya ja punakaalia. Kostuta sormesi vedellä, taita sivut keskelle päin ja rullaa ylös. Tarjoillaan soijakastikkeen kanssa.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI