

## AINESOSAT

1 Pakkaus Hälsans Kökin fileesuikaleita

Kurkku

¼ punaista paprikaa

200 g babykinaattia

4 korianterinlehteä

1 punasipuli

1 punainen paprika

1 valkosipulinkyntsi

½ tl jauhettuja kuminansiemeniä

suolaa ja pippuria

öljyä paistamiseen

2 dl kasvisjogurttia

2 naanleipää

4 mintunlehteä



2 ANNOSTA



20 MIN



HELPPO

Kokeile tätä herkullista aasialaisesta ruoasta inspiroitua reseptiä naanleivällä ja Hälsans Kökin fileesuikaleilla vegaanisessa jogurttikastikkeessa!

## VALMISTUS

**1. Valmista kastike**

Raasta kurkku ja rypistele se siivilässä jogurttikastiketta. Hienonna paprika, valkosipulikorianteri ja minttu sekä sekoita jogurtin joukkoon hieman murskattua kuminaa. Mausta suolalla ja pippurilla.

**2. Valmista sipulit**

Leikkaa punasipuli ja paprika paloiksi ja hienonna valkosipuli. Paista paprikaa ja sipulia öljyssä muutama minuutti. Paista valkosipulia hetken ajan.

**3. Valmista fileesuikaleet ja leivät**

Valmista Hälsans Kökin fileesuikaleet toisessa paistinpannussa pakkauksen ohjeen mukaan. Kaada paprika-sipuliseos päälle. Paista leivät leivänpaahtimessa ja leikkaa ne.

**4. Täytä leivät ja tarjoile**

Täytä leivät pinaatilla ja seoksella. Tarjoile kasvisjogurttikastikkeen kanssa.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**