

## INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök Filét Pieces

Gurka

¼ röd paprika

200 g babyspenat

4 korianderblad

1 rödlök

1 röd paprika

1 vitlöksklyfta

½ tsk malda spiskumminfrön

salt och peppar

olja för stekning

200 ml vegetabilisk yoghurt

2 naan bröd

4 myntblad



2 PORTIONER



20 MIN



LÄTT

Prova detta läckra recept inspirerat av det asiatiska köket med naan och Hälsans Kök Filet Pieces med vegansk yoghurtsås!

## TILLAGNING

**1. Rör ihop yoghurtsåsen**

Till yoghurtsåsen, riv gurkan grovt och ringla på en sil. Hacka paprika, vitlökskoriander och mynta och blanda med lite krossad spiskummin genom yoghurten. Krydda med salt och peppar.

**2. Fräs grönsaker**

Skär rödlök och paprika i bitar och pil och hacka vitlöken. Fräs paprika och lök i lite olja i några minuter och fräs vitlöken kort.

**3. Stek Filet pieces och rösta naanbröden**

Steg Hälsa Köks filébitar i annan stekpanna enligt instruktionerna på förpackningen. Häll igenom peppar-lökblandningen. Rosta bröden i en brödrost och skär dem.

**4. Fyll bröden och servera!**

Fyll brödet med lite spenat och toppa blandningen. Servera med den vegetariska yoghurtsåsen.

**FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE**