

INGREDIENSER

- 1 paket Hälsans kök Crispy Mini Filet
- 1 dl riven morot
- 0,5 dl äpple (rivet)
- 2,5 dl vitkål (julienerad)
- 0,5 dl lök (julienerad)
- 6 msk vegansk majonnäs
- 2 burgarbröd
- 1 tsk dijonsenap
- 1 tsk sriracha
- 2 msk olivolja
- 1/2 chili kraft

MATLAGNINGSTIPS

Mer matigt?

Om du vill få in ännu mer matighet i det här receptet så rekommenderar vi några skivor avokado, krämigt och gott till! Ett par skivor gurka ger också extra crunch och en fräshör.



2 PORTIONER



20 MIN



LÄTT

Vår veganska Hälsans Kök Crispy Mini Filet Sandwich är krispig och krispig i en enda tugga och kommer säkert att tillfredsställa även de svåraste kritikerna. Den pikanta kålsalladen passar perfekt ihop med den smakrika kycklingen och den kryddiga majonnäsen, så ge den ett försök!

TILLAGNING

1. Förbered grönsakerna

Skär moroten, kålen, äpplet och löken.

2. Gör coleslaw

Blanda den veganska majonnäsen med senap och dressa coeslawen med den. Blanda väl för att integrera alla ingredienser. Tips: Du kan använda grönt äpple, med skal, för att färga salladen.

3. Förbered de krispiga minifileerna

Tillaga Crispy Mini Filet i en panna med 2 msk olivolja enligt anvisningarna på förpackningen.

4. Gör den kryddiga majonnäsen

Förbered den kryddiga majonnäsen genom att blanda ingredienserna (4 msk vegansk majonnäs, 1 tsk sriracha, ½ tsk chilipulver). Tillsätt den heta paprikan lite i taget för att justera nivån av kryddighet.

5. Sätt ihop din burgare och njut!

Dela burgarebröden och bred ut den kryddiga majonnäsen på botten. Lägg till två Crispy Mini Filet och toppa med coleslaw.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE