VEGAN BALLS SUB SANDWICH

INGREDIENSER

2 PORTIONER | 35 MIN | LÄTT

180 gram Hälsans Kök Plant-based Balls

400 gram Krossade, konserverade tomater

50 gram Rucola, rå

6 gram Lök, rå

3 gram Vitlök, rå

102 gram PEPPERIDGE FARM, 100% Hamburgerbullar med hela vete

14 gram Olja, oliv, sallad eller matlagning

MATLAGNINGSTIPS

Garnering:

Även gott med riven (vegansk) ost

Skäm bort dig åt den ultimata veganska komfortmaten med vår Vegan Balls Sub Sandwich. Med sin kombination av rejäla texturer och aptitretande smak är denna smörgås ett tillfredsställande val för lunch eller middag, vilket bevisar att veganska måltider kan vara både läckra och mättande.

TILLAGNING

1. Sjud såsen

Skala, hacka och fräs löken och vitlöken i lite olivolja tills den blir genomskinlig. Tillsätt de tärnade tomaterna. Koka upp och låt puttra i cirka 15 minuter.

2. Koka de veganska bollarna

Koka veganbollarna enligt anvisningarna på förpackningen och blanda dem med tomatsåsen.

3. Förbered bullarna

Skiva bullarna på längden och rosta de skurna sidorna i en het stekpanna.

4. Servera på bullen och njut!

Skeda upp köttbullarna med sås på bullarna och garnera med en näve ruccola.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE