

RECEPTI

Biljne ćufte s krompir-salatom i kimčijem



HUVUDROLL biljne ćufte s krompir-salatom i kimčijem

ZA 4 PORCIJE

Letnji biljni obrok - francuska krompir-salata, posuta biljem, i tradicionalni koreanski kimči.

SASTOJCI:

24 komada (3/4 kese) HUVUDROLL biljnih ćufti

KROMPIR-SALATA

- 12 manjih mladih krompira, skuvanih
- 1 krastavac
- 4 kašike oceđenih IKEA kiselih krastavčića
- 2 dl jogurta od soje
- 4 kašike semena lana
- 1/2 konzerve oceđenih kuvanih leblebija
- 4 kašike kimčija

BILJNA SALATA

- 1 dl seckanog korijandera
- 0,5 dl seckane mirođije
- 4 mlada luka, sitno seckana

SIRĆE OD ZOVE

- 2 kašike IKEA sirupa od zove
- 2 kašike belog vinskog sirćeta
- 2 kašike soka od limuna
- 2 kašike SMAKRİK ulja od repice
- 2 kašike SMAKRİK ulja od repice

KORAK PO KORAK:

Biljne ćufte

Pripremi biljne ćufte prema instrukcijama na pakovanju.

Krompir-salata

Skuvaj neoljušten krompir sa malo soli. Pusti da se ohladi.
Iseci krompir na četvrtine i pomešaj ga u činiji za salatu sa ostatkom sastojaka.

Kimči

Pripremi svoj, ili kupi kimči u lokalnoj prodavnici zdrave hrane.

Biljna salata

Pospji jelo iseckanim biljem i sitno iseckanim mladim lukom. Ako ne voliš luk dodaj još bilja.

Preliv od ulja i sirćeta

Pomešaj sastojke u činiji ili flašici.

SERVIRANJE:

Kašiku krompir-salate stavi na dno posude, a na vrh stavi biljne ćufte. Dodaj kimči, pospi biljnom salatom i dodaj preliv. Uživaj!



Art broj: 204 835 92
HUVUDROLL Biljne ćufte 500 g

