



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lune piadinabrød fylt med plantechunks, friske grønnsaker og urtedressing

Friske grønnsaker

1 stk rødløk
2 stk tomater
1 stk gul paprika
30 g ruccola

Plantechunks

280 g plantebaserte chunks
½ pose glutenfri soyasaus
1 ss smør* ^B

Piadinabrød

4 stk piadina

Til servering

1 pakke lett urtedressing

olje ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft (se tips).
2. **Friske grønnsaker:** Skrell rødløken og skyll tomatene, paprikaen og ruccolaen. Tørk ruccolaen og kutt løken, tomatene og paprikaen i tynne skiver.
3. **Plantechunks:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek plantechunksene under omrøring i omtrent 5 minutter eller til de er godt brunet. Vend inn 1 ss smør og ønsket mengde av soyasausen, og krydre med litt pepper.
4. **Piadinabrød:** Varm brødene på en rist i ovnen i omtrent 3 minutter.
5. **Til servering:** Server urtedressing til retten.



TIPS!

Varm brødene i en brødrister eller i stekepannen, da trenger du ikke sette på ovnen.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivolia alternativ