



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Buddha bowl

Det skal du bruge

170 g perlespelt
2 stk æg
150 g søde kartofler
½ stk hvidløg solo
½ dåse bønnemix
50 g babyspinat
1 spsk citrusvinaigrette
125 g cherrytomater
1 stk avocado

Du skal selv have:

Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1 Perlespelt:** Skyl perlespelten grundigt i koldt vand, kom i en sigte og dryp af. Kom perlespelten i en gryde med 3½ dl vand og lidt salt og bring i kog. Læg nu æggene i og kog under låg i 8 min. Tag æggene op, skyl i koldt vand og pil. Kog spelten videre i 6 min. under låg, sluk og lad det trække under låg til det skal bruges. Hæld evt. overskydende vand fra.
- 2 Sød kartoffelpuré:** Skræl de søde kartofler og skær i tern. Pil hvidløg. Kom begge i en gryde, dæk med vand og kog i 15 min. til de er møre. Sigt vandet fra og tilsæt ½ spsk smør, lidt salt og peber. Mos med et piskeris eller stavblender.
- 3 Bønnesalat:** Dræn bønnerne. Skyl bønner og spinat i koldt vand. Vend det med citrusvinaigrette og krydr med lidt salt.
- 4** Del avocado og fjern stenen. Skrab kødet ud med en ske og skær det i skiver. Skyl tomaterne og del dem i halve.
- 5 Anret:** Fordel sød kartoffelpuré, perlespelt, bønnesalat, tomater og avocado i skåle. Halvér æggene og læg dem på toppen.

Tips:

Steg æggene på en pande, hvis du foretrækker det. Du kan også variere bowlen med andre grøntsager du har tilovers i køleskabet.

Allergener

Æg, Gluten, Laktosefri, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.720 kj / 650 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	26,4 g
heraf mættede fedtsyrer	7,4 g
Kulhydrat	77,1 g
heraf sukkerarter	8,7 g
Protein	25,9 g
Salt	1,7 g
Kostfibre	19,8 g