



Filetes com Ervas Aromáticas com Salada Coleslaw



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Filetes Forno com Ervas Aromáticas
- 2 colheres de sopa de manteiga de amendoim cremosa
- 1 iogurte natural
- 4 colheres de sopa de leite
- 1 colher de sopa de gengibre ralado
- Flor de sal q.b.
- 1/2 couve repolho
- 6 colheres de sopa de sultanas
- 4 colheres de sopa de amendoins torrados

Preparação

1. Confeccionar os Filetes Forno com Ervas Aromáticas no forno conforme as instruções da embalagem.
2. Para o molho: emulsionar muito bem a manteiga de amendoim com o iogurte, o leite, o gengibre ralado e uma pitada de flor de sal.
3. Cortar a couve em juliana muito fina, acrescentar as passas, temperar com o molho de amendoim e gengibre e servir com os Filetes Forno com Ervas Aromáticas salpicado com amendoins torrados picados grosseiramente.

Produtos Associados



Filetes Forno com Ervas Aromáticas

400 g