



# Veggie grillipuikot kookoskastikkeella

## Veggie grillipuikot kookoskastikkeella (Alpro Kookos ruoanlaittovalmiste)

### Valmistus

1. Valmista kookoskastike sekoittamalla kaikki ainekset ja mausta suolalla ja pippurilla.
2. Leikkaa pähkinäleipä paksuiksi viipaleiksi ja paahda niitä kunnes ovat kullanuskeita. Leikkaa tämän jälkeen kesäkurpitsa ohuiksi siivuiksi ja mausta pippurilla ja suolalla.
3. Ota 12 pitkää grillipuikkoa ja laita niihin kesäkurpitsa, artisokan sydämet, leivänpalat, auringonkuivatut tomaatit, basilika ja oliivit. (3 puikkoa/hlö).
4. Tarjoa grillipuikot kookoskastikkeen ja rucolan kanssa.



4 annosta



20min



### Ainesosat

- Kookoskastike:
- 125 ml Alpro Kookos ruoanlaittovalmistetta
- 1 rkl valkoista balsamicoa
- 1/2 rkl hunajaa
- Kasvispuikot:
- 4 paksua viipaletta pähkinäleipää
- 1 kesäkurpitsa
- 12 auringonkuivatua tomaattia
- 12 artisokan sydäntä.12 oliivia
- Muutama basilikan lehti
- 100 g rucolaa
- Pippuria ja suolaa

### Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Kookos ruoanlaittovalmiste

