

Vietnamesisk baguette uden sukker (vegansk)



15 min. 409 kcal SteviaSweet Crystal

Fremgangsmåde uden sukker

1. Opvarm ovnen til 225 °C.
2. Skær blomkålen i skiver eller små buketter. Bland chilipasta, **SteviaSweet Crystal** og salt sammen. Vend blomkålen i krydderiblandingen og kom det hele i et ovnfast fad. Bag blomkålen på øverste rille (eller under grill) i ovnen i 10-15 minutter.
3. Bland syltede grøntsager, risvineddike, **SteviaSweet Crystal** og salt sammen.
4. Skær dit baguette ud i 4 skiver og skær hvert stykke i to halve. Smør brødet med hummus og kom syltede grøntsager og blomkål imellem. Serveres med frisk koriander og limesaft.

Ingredienser til 4 portioner

1	fuldkornsbaguette
100 g	hummus
400 g	blomkål
1 1/2 tsk	chilipasta (Sambal Oelek)
2 spsk	rapsolie
0.5 spsk	SteviaSweet Crystal
1/4 tsk	salt

Syltede grøntsager

150 g	gulerod, hvidkål og rødkål, fintskåret
2 spsk	risvineddike
2 spsk	koldt vand
0.5 spsk	SteviaSweet Crystal
1/4 tsk	salt

Til servering

	frisk koriander
	limesaft

Næringsværdi per portion

409	kcal
1719	kJ
12	Protein i g
50	Kulhydrater i g
17.5	Fedt i g