

## AINESOSAT

2 pakettia Hälsans kökin vegaanisia soijanugetteja  
150 g salaattia  
3 tomaattia  
1 kurkku  
1 punainen chili pilkottuna  
1 valkosipulinkynsi  
3 rkl (40 g) paahdettuja maapähkinöitä  
4 rkl etikkaa  
5 rkl oliiviöljyä

SERVING  4 ANNOSTAKESTO  30 MINVAIKEUSASTE  HELPPO

Oletko jo maistanut herkullisia ja rapeita kasvisnugettejamme? Ne valmistuvat helposti sekä maistuvat kaikille. Suosittelemme viereen esimerkiksi maapähkinäkastiketta ja bataattisalaattia.

## VALMISTUS

**2. Valmista bataatit uunissa**

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Mausta bataatit pippurilla, suolalla ja 2 rkl oliiviöljyllä. Laita bataatit uuniin ja grillaa niitä noin 25 minuutin ajan, kunnes ne ovat pehmeitä.

**3. Valmista salaatti**

Jaa salaatti 2 lautaselle, leikkaa tomaatit paloiksi ja kurkku pitkiä viipaleiksi.

**4. Valmista salaatti-ainekset**

Annostele kurkku, tomaatti ja bataatti salaatin päälle.

**5. Valmista mauste**

Sekoita 2 rkl öljyä etikan, chilin ja valkosipulin kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla.

**6. Paista nugetit ja tarjoile ateria lisukkeineen**

Paista Hälsans kökin vegaaniset nugetit öljyssä ja rouhi maapähkinät. Annostele nugetit ja maapähkinät salaattien päälle ja koristele kastikkeella.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI