

## AINESOSAT

300 grammaa Hälsans kök Vegaaniset  
Soijanuggetit

250 g mangoa

200 g oranssia paprikaa

60 g kevätsipulia

½ punainen chili

2 rkl oliiviöljyä

2 dl vihreitä herneitä

2 valkosipulinkynttä

½ dl tuoretta minttua

½ dl tuoretta korianteria

½ dl persiljaa

½ tl kuminaa

suolaa

pippuria



Oletko jo maistanut Hälsans Kökin kasvisnugetteja? Nyt on korkea aika. Ne maistuvat varmasti kaikille, erityisesti lapsille.

## VALMISTUS

**1. Mangosalsa**

Leikkaa mango ja paprikat kuutioiksi. Leikkaa kevätsipuli ja chili hienoiksi suikaleiksi. Sekoita kaikki yhteen ruokalusikalliseen oliiviöljyä ja mausta suolalla.

**2. Vihreä hernepesto**

Sekoita herneet, valkosipulinkyntsi, minttua, ruokalusikalliseen oliiviöljyä ja sitruunamehulla sauvasekoittimella ja mausta suolalla ja pippurilla.

**3. Tomaattisalsa**

Sekoita tomaatit, grillatut paprikat, persilja ja kumina sauvasekoittimella ja mausta suolalla ja pippurilla.

**4. Paista nuggetit**

Paista nuggetit pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti ja tarjoile heti kastikkeiden kanssa.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**