

## AINESOSAT

200 grammaa Hälsans kök Vegaaniset  
Soijanuggetit

4 rkl munuaispapuja

1 pää rooma-salaattia

1 punainen paprika

2 rkl maissinjyviä

1 punasipuli

1 lime

1 tl savustettua paprikajauhetta (makeaa  
tai kuumaa)

2 rkl majoneesia



2 ANNOSTA



15 MIN



HELPPO

Nauti Vegan Texmex Nugget Bowlin mausta - rapeita vegaanisia nuggetteja, tuoreita vihreitä, mehukasta salsaa, kermaista avokadoa ja kirpeää limekastiketta. Yrttiherkkua!

## VALMISTUS

**1. Valmistele vihannekset**

Kuori ja leikkaa sipuli puolirenkaiksi, ripottele päälle runsaasti limetin mehua ja anna hautua hetken. Valuta maissi ja pavut ja sekoita majoneesi paprikajauheeseen. Pilko paprika ja jaa rooma-salaatin lehdet "kulhoon" tai syvälle lautaselle.

**2. Paista nuggetit**

Levitä pavut, maissi, paprikat ja sipulit salaatin päälle ja paista nuggetit pakkauksen ohjeen mukaan rapeiksi ja ruskeiksi.

**3. Päälle nuggit ja tarjoile!**

Laita nuggetit salaatin päälle ja tarjoa "savuisen" paprikamajoneesin kanssa.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**