

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

SERVING  2 ANNOSTA

KESTO  15 MIN

VAIKEUSASTE  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