

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Nuggets (300 g)

250 g mango

200 g orange peberfrugt

60 g forårsløg

½ rød chili

2 spsk olivenolie

2 dl grønne ærter

2 fed hvidløg

½ dl frisk mynte

½ dl frisk koriander

½ dl persille

½ tsk kommen

Salt

Peber



4 SERVERING



25 MIN



LET

Prøv vores populære veganske nuggets med tre hjemmelavede dips. En mangosalsa, en tomatsalsa og en grøn ærtepesto. Velbekomme!

## TILBEREDNINGENS INSTRUKTIONER

**1. Mangosalsa**

Skær mango og peberfrugt i tern. Skær forårsløg og chili i fine strimler. Bland det hele med 1 spsk olivenolie og smag til med salt.

**2. Grøn ærtepesto**

Blend ærter, 1 fed hvidløg, frisk mynte, 1 spsk olivenolie og citronsaft med en stavblender og smag til med salt og peber.

**3. Tomatsalsa**

Blend tomater, grillede peberfrugter, persille og kommen med en stavblender og smag til med salt og peber.

**4. Steg dine nuggets og server!**

Steg dine veganske nuggets i henhold til instruktionen på pakken og server straks med dipsaucerne.

**SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK**