

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