

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök veganske Nuggets

10 miniboller (for eksempel minibrod, der kan trækkes fra hinanden eller mini hamburgerboller)

et lille stykke rødløg

et lille stykke agurk

et par cherry- eller vindruetomater

et par pickles

salat efter eget valg og/eller babyspinat

vegansk mayonnaise

ketchup

sød chilisauc

SERVING  10 SERVERING

VARIGHED  15 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Disse sliders lavet med Hälsans Kök veganske Nuggets er den perfekte snack til en fødselsdagsfest. De er nemme at lave og vil blive elsket af børn!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Forvarm ovnen, bag bollerne og skær grøntsagerne

Forvarm ovnen og bag bollerne/brødet efter anvisningen på emballagen. Vask og skær tomater, pickles, rødløg og agurk i skiver.

2. Skær, smør og fyld bollerne

Skær minibollerne i halve på langs og smør bunden med lidt mayonnaise. Top dem efterfølgende med et spinatblad eller salat efter eget valg.

3. Steg de plantebaserede nuggets

Bag/ steg dine nuggets fra Hälsans Kök efter anvisningen på pakken og læg dem på 'burgerbollerne'. Top dem med tomat, agurk og/eller sylteagurk, kom lidt af din yndlingsauce på og læg toppen af bollen ovenpå. Stik et lille bambus- eller træspyd i og server.

Server og nyd de små vegetariske burgere!

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)