

INGREDIENSER

200 gram Hälsans Kök Nuggets

4 spsk kidneybønner

1 hoved romainesalat

1 rød peberfrugt

2 spsk majserner

1 rødløg

1 lime

1 tsk røget paprikapulver (sød eller varm)

2 spsk mayonnaise

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  15 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Nyd smagen af vores veganske Texmex Nugget Bowl - sprøde veganske nuggets, friske grøntsager, saftig salsa, cremet avocado og syrlig limes dressing. En sand fornøjelse!

TILBEREDNINGSSKRID

1. Forbered grøntsagerne

Pil og skær løget i halve ringe, drys rigeligt med limesaft og lad det stå lidt. Dræn majs og bønner og bland mayonnaisen med paprikapulveret. Hak peberfrugten og del romainesalatbladene i en 'skål' eller dyb tallerken.

2. Steg nuggets

Fordel bønner, majs, peberfrugt og løg over salaten og steg nuggets efter pakkens anvisning, indtil de er sprøde og brune.

3. Top med nuggets og server!

Læg nuggetsene oven på salaten og server med den "smokey" paprikamayonnaise.

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK