

INGREDIENSER

2 pk Hälsans Kök Plant-Based Nuggets
(600g)

2 mango

1 paprika

120 g vårløk

1 rød chili

2 ss olivenolje

4 dl grønne erter

2-3 tomater

4 grillede paprika

1 dl hakket fersk mynte

1 dl hakket fersk koriander

1 dl hakket fersk persille

2 fedd hvitløk

1 ts spisskummen

Salt

Pepper

SERVING  4 PORSJONER

VARIGHET  31 MIN

VANSKELIGHETSGRAD 
MELLOM

Prøv våre populære veganske nuggets med tre hjemmelagde dipper. En mangosalsa, en tomatsalsa og en grønn ertepesto. God appetitt!

FREMGANGSMÅTE

1. Mangosalsa

Skrell mango og skjær i små terninger. Skjær også paprika i terninger. Skjær vårløk og chili i strimler. Bland alt med olivenolje og smak til med salt og pepper.

2. Grønn ertepesto.

Bland erter, hvitløk, fersk mynte, olivenolje og sitronsaft med en stavmikser og smak til med salt og pepper.

3. Tomatsalsa

Bland tomater, grillet paprika, persille og spisskummen med stavmikser og smak til med salt og pepper.

4. Stek nuggets og server!

Stek veganske nuggets i henhold til instruksjonene på pakken og server med alle dipsausene.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO