

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Plant-based Nuggets

10 miniboller (for eksempel minibrød som kan tas fra hverandre eller minihamburgerboller)

et lite stykke rødløk

et lite stykke agurk

noen cherry- eller druetomater

og med pickles

valgfri salat og/eller babyspinat

vegansk majones

ketchup

søt chilisaus



Disse gliderne laget med Hälsans Kök vegan Nuggets er den perfekte snacksen for en bursdagsfest. De er enkle å lage og vil bli elsket av barn!

## FREMGANGSMÅTE

### 1. Forvarm ovnen, stek bulene og kjær grønnsakene

Forvarm ovnen og stek bollene/brødene etter anvisning på pakken. Skjær tomater, sylteagurk, rødløk og agurk i skiver.

### 2. Kjær og fyll bulene

Skjær minibollene i to på langs og fordel bunnen med litt majones. Topp dem med et spinatblad eller salat etter eget valg.

### 3. Stek de plantebaserte nuggets

Stek nuggets etter anvisning på pakken og legg dem på 'burgerbrødene'. Topp dem med tomat, agurk og/eller sylteagurk, tilsett litt av favorittsausen din og legg korken på bollen på toppen. Stikk inn et lite bambus- eller trespyd og server.

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**