

INGREDIENSER

200 gram Hälsans Kök Plant-based Nuggets

4 ss kidneybønner

1 hode romainesalat

1 rød paprika

2 ss maiskjerner

1 rødløk

1 lime

1 ts røkt paprikapulver (søtt eller varmt)

2 ss majones

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  15 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Nyt smaken av vår veganske Texmex Nugget Bowl - knasende veganske nuggets, friske grønnsaker, saftig salsa, kremet avokado og syrlig limes dressing. En sann nytelse!

FREMGANGSMÅTE

1. Forbered grønnsakene

Skrell og skjær løken i halve ringer, dryss rikelig med limesaft og la den stå en stund. Hell av maisen og bønnene og bland majonesen med paprikapulveret. Hakk pepperen og del romainesalatbladene i en 'skål' eller dyp tallerken.

2. Friterte nuggets

Fordel bønner, mais, paprika og løk over salaten og stek Hälsans Kök nuggets etter anvisning på pakken til de er sprø og brune.

3. Topp med nuggets og server!

Legg nuggetsene oppå salaten og server med "smokey" paprikamajones.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO