

INGREDIENSER

1 paket Hälsans kök veganska nuggets (300g)
2 mango
1 paprika
120 g salladslök
1 röd chili
2 msk olivolja
4 dl gröna ärtor
2-3 tomater
4 filéer grillad paprika
1 dl hackad färsk mynta
1 dl hackad färsk koriander
1 dl hackad färsk persilja
2 vitlöksklyftor
1 tsk kummin
Salt
Peppar

SERVING  4 PORTIONER

Med dipp till nuggetsen har du en perfekt snacksbricka eller tapas som passar hela familjen

TILLAGNING

1. Rör ihop mangosalsan

Mangosalsa :Skala mangon och skär i små tärningar. Tärna paprikan och strimla salladslök. Kärna ur och finhacka chilin.
Blanda allt med olivolja och smaka av med salt och peppar.

2. Rör ihop ärtpeston

Grön ärtpesto: Blanda ärtor, vitlöks, färsk mynta, olivolja och citronsaft med en stavmixer och krydda med salt och peppar.

3. Rör ihop tomatsalsan

Tomatsalsa: Blanda tomater, grillad paprika, persilja och kummin med en stavmixer och krydda med salt och peppar.

4. Stek nuggetsen

Stek de veganska nuggets enligt anvisningarna på förpackningen och servera omedelbart med alla dipsåser.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ [HALSANSKOK.SE](https://halsanskok.se)