

INGREDIENSER

200 gram Hälsans kök veganska nuggets

4 msk kidneybönor

1 huvud romsk sallad

1 röd paprika

2 msk majs kärnor

1 rödlök

1 lime

1 tsk rökt paprikapulver (sött eller varmt)

2 msk majonnäs

SERVING  2 PORTIONER

VARAKTIGHET  15 MIN

SVÅRIGHETSGRAD  LÄTT

Njut av smaken av vår Vegan Texmex Nugget Bowl - krispiga veganska nuggets, färska gröna, saftig salsa, krämig avokado och syrlig limes dressing. En växtbaserad fröjd!

TILLAGNING

1. Förbered grönsakerna

Skala och skär löken i halvringar, strö över rikligt med limejuice och låt stå en stund. Häll av majs och bönorna och blanda majonnäsen med paprikapulvret. Hacka paprikan och dela romansallatsblad i en 'skål' eller djup tallrik.

2. Stek nuggets

Fördela bönorna, majs, paprikan och löken över salladen och stek nuggets enligt anvisningarna på förpackningen tills de är knapriga och bruna.

3. Toppa med nuggets och servera!

Lägg nuggets ovanpå salladen och servera med den "smokey" paprikamajonnäsen.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE