

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Nuggets (300 g)  
250 g mango  
200 g orange peberfrugt  
60 g forårsløg  
½ rød chili  
2 spsk olivenolie  
2 dl grønne ærter  
2 fed hvidløg  
½ dl frisk mynte  
½ dl frisk koriander  
½ dl persille  
½ tsk kommen  
Salt  
Peber

SERVING  4 SERVERINGVARIGHED  25 MINSVÆRHEDSGRAD  LET

Prøv vores populære veganske nuggets med tre hjemmelavede dips. En mangosalsa, en tomatsalsa og en grøn ærtepesto. Velbekomme!

## TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

**1. Mangosalsa**

Skær mango og peberfrugt i tern. Skær forårsløg og chili i fine strimler. Bland det hele med 1 spsk olivenolie og smag til med salt.

**2. Grøn ærtepesto**

Blend ærter, 1 fed hvidløg, frisk mynte, 1 spsk olivenolie og citronsaft med en stavblender og smag til med salt og peber.

**3. Tomatsalsa**

Blend tomater, grillede peberfrugter, persille og kommen med en stavblender og smag til med salt og peber.

**4. Steg dine nuggets og server!**

Steg dine veganske nuggets i henhold til instruktionen på pakken og server straks med dipsaucerne.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)