

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

SERVING  10 PORSJONER

VARIGHET  15 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

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