



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarnuggets med asiatisk kålsalat og jasminris, servert med sweet chili-saus

Jasminris

125 g jasminris

Vegetarnuggets

300 g plantebaserte nuggets

Asiatisk kålsalat

½ pakke soya- og

ingefærsaus

150 g råkostmiks

Tilbehør

½ bunt koriander

250 g cherrytomater

½ stk lime

1 pakke sweet chili-saus

1 pakke sesamfrø

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3. **Vegetarnuggets:** Fordel nuggetsene utover et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i omtrent 10 minutter. Snu på nuggetsene halvveis inn i steketiden.

4. **Asiatisk kålsalat:** Ha soya- og ingefærsausen i en serveringsskål, og vend inn råkostmiksen. Krydre med litt salt og pepper.

5. **Tilbehør:** Skyll og tørk korianderen. Skyll og kutt tomatene i to eller fire. Kutt limen i båter. Server tomatene, korianderen, limebåtene, sweet chili-sausen og sesamfrøene til retten.

6. Nyt måltidet!



TIPS!

Vend korianderen inn i den asiatiske kålsalaten, hvis alle middagsgjestene liker det.