



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegonuggets med asiatisk kålsallad, sweet chili och jasminris

Asiatisk kålsallad

Coleslawmix 1 förp
Soja- och ingefärssås ½ förp

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Vegonuggets

Vegonuggets 1 förp

Till servering

Jasminris 125 g
Cocktailtomater 250 g
Sweet chilisås 1 förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Vegonuggets:** Sprid ut nuggets på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Tillaga i mitten av ugnen ca 10 min. Vänd efter halva tiden.
4. **Asiatisk kålsallad:** Lägg upp coleslawmix i en skål och blanda med soja- och ingefärssåsen. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.
5. Servera vegonuggets med jasminris, asiatisk kålsallad, cocktailtomater och en klick sweet chilisås.