



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 200 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.