

## ÖSSZETEVŐK

 2 ADAG 15 PERC KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan  
Nuggets

4 evőkanál vörösbab

1 fej római saláta

1 db piros paprika

2 evőkanál kukorica

1 db lilahagyma

1 lime

1 tk füstölt fűszerpaprika

2 evőkanál vegán szósz, majonéz  
alternatíva

Jöhet egy vegán tex-mex tál? Ropogós vegán nuggets, friss zöldségek, zamatos salsa, krémes avokádó és savanykás lime - egy igazi növényi alapú ínycsengés!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

**1. Készítsük elő a zöldségeket**

Hámozzuk meg és vágjuk félkarikákra a hagymát, locsoljuk meg bőségesen a lime levével, és hagyjuk állni. A kukoricát és a babot lecsepegtetjük, és a vegán szószot összekeverjük egy kis fűszerpaprikával. Aprítsuk fel a piros paprikát, és osszuk szét a rómaisaláta-leveleket egy tálban vagy mély tányérban.

**2. Süssük meg a nuggetset**

Osszuk el a babot, a kukoricát, a paprikát és a hagymát a salátán, majd süssük ropogósra és aranybarnára a Garden Gourmet Vegan Nuggetseket a csomagoláson található utasítás szerint.

**3. Tedd rá a nuggetseket és tálald!**

Helyezzük a vegán nuggetseket a saláta tetejére, és tálaljuk a paprikás vegán szósszal.

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A  
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK  
OLDALRA!**