

ROPOGÓS VEGAN NUGGETS SALÁTA SÜLT ÉDESBURGONYÁVAL

ÖSSZETEVŐK

🍴 4 ADAG

🕒 46 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan
Nuggets

150 g vegyes saláta

3 paradicsom

1 uborka

1 piros chili (apróra vágva)

1 gerezd fokhagyma

3 evőkanál (40 g) pörkölt
földimogyoró

2 darab édesburgonya

4 evőkanál ecet

5 evőkanál olívaolaj

kevés bors és só

Ellenállhatatlan saláta Garden Gourmet Vegan Nuggets-szel, sült édesburgonyával és mogyoróval. Nemcsak szuper egyszerűen elkészíthető, de szuper finom is, mert a ropogós nuggets és a roppanós saláta egyszerűen verhetetlen kombó!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Melegítsd elő a sütőt!

A sütőt előmelegítjük 200°C-ra.

2. Süsd meg az édesburgonyát!

Szórd meg az édesburgonyát borssal, sóval és csorgass rá 2 evőkanál olívaolajat. Alaposan forgasd át, majd tedd az édesburgonyát a sütőbe, és grillezd kb. 25 percig, amíg megpuhul és megsül.

3. Készítsd el a zöldségeket!

Oszd szét a salátát 2 tányéron, vágd fel a paradicsomot, az uborkát pedig vágd hosszú szeletekre.

4. Terítsd a zöldségeket a salátára!

Oszlasd el az uborkát, a paradicsomot és az édesburgonyát a salátán.

5. Készíts öntetet!

Keverj össze 2 evőkanál olajat az ecettel, a chilivel és a fokhagymával. Ízesítد sóval és borssal.

6. Süsd meg a nuggetset és állítsd össze a salátát!

Süsd meg a Garden Gourmet Vegan Nuggetset a maradék olajban, és vágd durvára a földimogyorót. Oszlasd el a vegán nuggetseket és a mogyorót a salátán, és locsold meg az öntettel.

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