

# Nuggets

tasty.  
ALLT DET GODA



## Fisk, fågel eller vegetariskt

Nuggets är en uppskattad portion, enkel att servera. Vi har din nuggets vare sig du väljer fisk, fågel eller vegetariskt, alla lika goda!

*Vi har inte allt men det vi har behöver du, för du vill ha det bästa!*

tasty.  
ALLT DET GODA

### Hönsnuggets

20 g



Hönsnuggets 20 g  
Art.nr: 7631  
Vikt st: 20 g  
Ant/krt: ca. 250 st  
Vikt/krt: 5 kg



tasty.  
ALLT DET GODA

### Kebabnuggets

20 g



Kebabnuggets, vegetarisk 20 g  
Art.nr: 7671  
Vikt st: 20 g  
Ant/krt: ca. 200 st  
Vikt/krt: 4 kg  
Gjord på svensk ärtä



Svenskproducerad

MERHAV

### Sejnuggets

27 g



Sejnuggets 27 g  
Art.nr: 1004801  
Vikt st: 27 g  
Ant/krt: ca. 185 stW  
Vikt/krt: 5 kg



SÄLJPARTNER

HÄLL & CO

www.saljparner.com • 08 - 672 07 50



## Nuggets med Havreris-wok och Limeaioli

### Ingredienser

Nuggets (valfri)	1500 g
Havreris	500g
Vatten	1,2 l
Grönsaksbuljong	2 msk
Rödkål	0,5 st
Rödlök	2 st
Morot	3 st
Sockerärter	250 g
Haricots verts	250 g

Äggulor	10 st
Olja	5 dl
Dijonsenap	5 tsk
Limesaft och zest	2 st
Honung	5 tsk
Vitlöksklyftor	10 st

### Metod

Värm nuggets enligt anvisning på förpackningen.

Stek havreris, lök, vitlök under omrörning i olja i en kastrull ca 1 min.

Häll i vattnet och lägg i buljongtärningen. Låt koka sakta tills det att vätskan är borta.

Hetta upp olja i en stekpanna och fräs rödkål, morot, sockerärter och haricots verts hastigt.

Vänd ner riset med grönsaker

### Limeaioli

Rör ihop äggula, senap och honung i en skål.

Vispa i olja i en fin stråle.

Smaksätt med vitlök, lime och salt.