

Το "βρώμικο" του ξενύχτη που λιγουρεύεσαι, the vegan way

Μερίδες: 2-3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10 λεπτά, **Χρόνος αναμονής:** από 1 έως 24 ώρες

Υλικά για την σος:

- 150 γρ. μαγιονέζα
- 2 κ.σ. μηλόξιδο
- 1 κ.σ, μουστάρδα
- ½ κ.γλ. maple syrup ή σιρόπι αγαύης
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για την coleslaw:

- ½ μικρό μπρόκολο με το κοτσάνι του, ιδανικά βιολογικό
- 1 μικρό καρότο, κομμένο σε λεπτά στικς
- 1 στικ σέλερι, κομμένο σε λεπτά φετάκια
- ¼ μωβ λάχανο, ψιλοκομμένο
- ½ μωβ κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
- σος

Υλικά για το "βρώμικο":

- [1 συσκευασία Garden Gourmet Vegan Nuggets](#)
- σος
- 50 γρ. αμύγδαλα με φλούδα ανάλατα

Super Tip: Για την τέλεια slaw φτιάξτην από την προηγούμενη μέρα και άστην στο ψυγείο να μαριναριστεί καλά και να μαλακώσουν τα λαχανικά.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τη σος ανακατεύοντας με ένα σύρμα σε μπολ την μαγιονέζα, το μηλόξιδο, την μουστάρδα, το maple syrup, αλάτι κατά βούληση και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

2) Συνεχίζουμε με την slaw κόβοντας το μπρόκολο και τα αμύγδαλα. Ξεχωρίζουμε τα μπουκετάκια και τα κόβουμε στα 4-6 παράλληλα με τον κορμό τους. Καθαρίζουμε το κοτσάνι καλά με έναν αποφλοιωτή και το κόβουμε τα δύο. Στη συνέχεια κόβουμε το κάθε μέρος του κοτσανιού σε λεπτές φέτες και στη συνέχεια κόβουμε σε λεπτά στικς.

3) Μεταφέρουμε σε ένα μεγάλο μπολ τα μπουκέτα και τα στικς μπρόκολου, τα αμύγδαλα, το καρότο, το σέλερι, το λάχανο, το κρεμμύδι και $\frac{3}{4}$ από την σος. Ανακατεύουμε πάρα πολύ καλά, σκεπάζουμε με μία πετσέτα κουζίνας και βάζουμε στο ψυγείο. Αφήνουμε τη σος από 1 έως 24 ώρες, όσο πιο πολύ κάσει τόσο πιο καλά θα μαριναριστεί και θα γίνεται όλο και πιο νόστιμη.

4) Αραδιάζουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα τα [Garden Gourmet Vegan Nuggets](#) και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις στους 180οC για 8-10 λεπτά, γυρίζοντας τα στα 5 λεπτά.

5) Λίγο πριν σερβίρουμε προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς στην coleslaw και ανακατεύουμε καλά.

Σερβίρουμε τα [Garden Gourmet Vegan Nuggets](#) με την coleslaw και έξτρα σος.