



Plant-based nuggets με σπιτική buffalo sauce

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 12 λεπτά

Υλικά για τη buffalo sauce:

150 γρ. καυτερή σάλτσα τσίλι

½ κ.σ. μηλόξυδο

⅓ κ.γλ. σκόνη σκόρδο

¼ κ.γλ. πιπέρι καγιέν

⅓ κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

¼ κ.γλ. αλάτι

50 γρ. φυτικό βούτυρο, κρύο και κομμένο σε μικρά κυβάκια

Επιπλέον Υλικά:

[1 συσκευασία Garden Gourmet Vegan Nuggets](#)

coleslaw με [σως plant-based μαγιονέζας](#) & σέλερι στικς για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε με τα [Garden Gourmet Vegan Nuggets](#). Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 10-12 λεπτά, αναποδογυρίζοντας τα στα μισά του χρόνου. Εναλλακτικά τα ετοιμάζουμε στο τηγάνι ή το airfryer σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- 2) Παράλληλα ετοιμάζουμε την buffalo sauce. Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε όλα τα υλικά εκτός από το βούτυρο και αφήνουμε να σιγοβράσει για 5-7 λεπτά, μέχρι να πήξει ελαφρώς.
- 3) Προσθέτουμε το βούτυρο, ανακατεύουμε με σύρμα μέχρι να λιώσει και να ομογενοποιηθεί με τη σάλτσα και αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 4) Μεταφέρουμε τα nuggets σε ένα μπολ, περιχύνουμε με τη σως και ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν ομοιόμορφα.
- 5) Σερβίρουμε με coleslaw και φρεσκοκομμένα στικς σέλερι.