

VEGÁN BURGER HUMMUSSZAL ÉS GRILLEZETT PAPRIKÁVAL

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 21 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

150 g (3 színű) kaliforniai paprika

20 g bébi spenót

60 g humusz

2 (teljes kiőrlésű) burger zsemle

1 evőkanál olívaolaj

Só

Fekete bors

Érdeemes kipróbálni ezt az ízletes, mégis mindössze pár összetevőből álló hamburgert Garden Gourmet Vegan Burgerrel. Ez a tökéletes recept egy finom, mégis könnyű ebédhez, egy kis vegán csavarral.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK ELŐ A PAPRIKÁT!

Miután csíkokra vágtuk a paprikát, egy serpenyőben olívaolajjal, sóval és borssal ízesítve grillezzük meg 10 perc alatt.

2. KÉSZÍTSÜK EL A GARDEN GOURMET VEGAN BURGERT!

Tegyük félre a paprikákat, és süssük a Garden Gourmet Vegan Burger mindkét oldalát 5-7 percig ugyanabban a serpenyőben.

3. PIRÍTSUK MEG A ZSEMLÉKET!

Nyissuk szét a zsemléket, és pirítsuk meg ugyanabban a serpenyőben.

4. ÁLLÍTSUK ÖSSZE A BURGERT!

A burger összeállítása: kenjük a hummuszt egy kanállal a zsemle aljára. Helyezzük rá a bébispenótot, a Vegan Burgert, a tetejére pedig a háromszínű paprikát.

5. JÓ ÉTVÁGYAT!

Tálaljuk forrón, és máris fogyaszthatjuk.

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