

**ÖSSZETEVŐK**

🍴 10 ADAG

🕒 25 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Nuggets

10 mini buci (például mini zsemle vagy mini hamburger zsemle)

egy kis darab lilahagyma

egy kis darab uborka

néhány koktél vagy szőlő paradicsom

néhány savanyúság

tetszés szerinti saláta és/vagy bébispenót

vegán termék majonéz helyettesítésére

ketchup

édes chili szósz

Amilyen kicsik, legalább olyan finomak ezek a mini Garden Gourmet Vegan Nuggets szendvicsek. Ha kell egy isteni harapnivaló mondjuk egy születési zsúrra, nem érdemes tovább keresgélni. Könnyen elkészíthető és a gyerekek is imádni fogják!

**ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK****1. SÜSSÜK MEG A ZSEMLÉKET ÉS VÁGJUK FEL A ZÖLDSÉGEKET!**

Melegítsük elő a sütőt, és a csomagoláson található utasítás szerint süssük meg a buciat/zsemlét. A paradicsomot, az uborkákat és a lilahagymát - szeletekre vágjuk.

**2. HELYEZZÜK A MAJONÉZT ÉS A ZÖLDSÉGEKET A ZSEMLÉKRE!**

Vágjuk félbe hosszában a mini zsemlét, és kenjük meg az aljukat egy kevés vegán szósszal. Tegyük a tetejére egy spenótlevelet vagy tetszés szerinti salátát.

**3. SÜSSÜK MEG A NUGGETSEKET, ÉS ÁLLÍTSUK ÖSSZE A MINI SZENDVICSEKET!**

Süssük meg a Vegan Nuggetseket a csomagoláson található utasítás szerint, és helyezzük őket a "hamburgerbucikra". Tegyük a tetejére paradicsomot, uborkát és/vagy savanyú uborkát, lilahagymát, kanalazzunk rá egy keveset kedvenc vegán szószunkból, és tegyük rá a zsemle tetejét. Szűrjünk bele egy kis bambusz- vagy fanyársat, és tálaljuk.

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