

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 40 PERC

🌱 KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

2 maréknyi fejessaláta

1 nagy édesburgonya

1 evőkanál olívaolaj

Vegán hamburger zsemle

2 érett avokádó

½ vöröshagyma

2 gerezd fokhagyma

1 paradicsom

1 tk őrölt paprika

½ citrom leve

Kevés korianderlevél

140 g cékla

110 g vegán termék kenhető sajt helyettesítésére

½ tk kömény

½ teáskanál fokhagyma por

1 evőkanál citromhéj

1 evőkanál citromlé

CULINARY TIP

Céklaszósz

A céklaszószhoz: 140 gramm előfőzött cékla / 110 gramm vegán sajtkrém / ½ teáskanál kömény / ¼ teáskanál fokhagymapor / 1 teáskanál citromhéj / 1 evőkanál citromlé / bors és só Adja hozzá az összes hozzávalót a turmixgépbe és addig keverjük, amíg sima állagot nem kapunk.

Guacamole

A guacamolehoz: 2 érett avokádó / ½ lilahagyma / 2 gerezd fokhagyma / 1 paradicsom / Néhány szál friss koriander / ½ citrom leve / 1 teáskanál őrölt paprika / Bors és só. Az érett avokádót egy tálban pépesítjük az apróra vágott fokhagymával és a

Próbáld ki ezt a színes Garden Gourmet Vegan Burgert édesburgonyával, céklakrémmel és házi készítésű guacamoléval. Egyszerűen isteni!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. MELEGÍTÜNK ELŐ A SÜTŐT, ÉS KÉSZÍTÜNK ELŐ AZ ÉDESBURGONYÁKAT

Melegítsük elő a sütőt 200 fokra, és béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral. Alaposan mossuk meg az édesburgonyákat és vágjuk őket negyedekbe.

2. SÜSSÜNK MEG AZ ÉDESBURGONYÁT

A tepsin eloszlatjuk az édesburgonya negyedeket, meglocsoljuk olívaolajjal, borsal és sóval ízesítjük. 20 percig sütjük, vagy amíg teljesen átsül.

3. KÉSZÍTÜNK EL A GUACAMOLÉT

Hozzávalók: 2 db érett avokádó / fél fej vöröshagyma / 2 gerezd fokhagyma / 1 db paradicsom / néhány szál friss koriander / fél citrom leve / 1 teáskanál őrölt paprika / bors és só.

Az érett avokádókat egy tálban pépesítjük az apróra vágott fokhagymával és a lime levével. Ezután hozzáadjuk a friss koriandert, a lilahagymát, a paprikát, a borsot és a sót, majd az egészet összekeverjük. A guacamoléhoz a paradicsom kivételével az összes hozzávalót a turmixgépbe tesszük, és addig turmixoljuk, amíg sima krémet nem kapunk. A paradicsomot apróra vágjuk, és összekeverjük a guacamoléval.

4. KÉSZÍTÜNK EL A CÉKLAKRÉMET

Hozzávalók: 140 gramm előfőzött cékla / 110 gramm vegán termék kenhető sajt helyettesítésére / fél teáskanál kömény / negyed teáskanál fokhagymapor / 1 teáskanál citromhéj / 1 evőkanál citromlé / bors és só.

Tegyük az összes hozzávalót a turmixgépbe, és turmixoljuk krémes állagúra.

5. ÁLLÍTUK ÖSSZE A BURGERT ÉS TÁLALJUK!

Süssük meg a Garden Gourmet Vegan Burgert a csomagoláson lévő utasítások szerint. Vágjuk félbe a zsemlét, és állítsuk össze a burgert: zsemle, saláta, burger, céklakrém, édesburgonya darabok, burger, guacamole, saláta és végül a zsemle.

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

lime levével. Ezután hozzáadjuk a paradicsomkockákat, a friss koriandert, a lillahagymát, a paprikát, a borsot és a sót, majd az egészet összekeverjük. A guacamole-hoz a paradicsom kivételével az összes hozzávalót a turmixgépbe tesszük, és addig keverjük, amíg sima masszát nem kapunk. A paradicsomot apróra vágjuk, és összekeverjük a guacamolával.

[Garden Gourmet Hungary](#) > [Receptek](#) > [Vegan Burger céklakrémmel](#)