

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 25 PERC

🍴 KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger
1 db cukkini
1 db piros kaliforniai paprika
1 fej vöröshagyma
1 fej saláta
1 db bio citrom
200 g édesburgonya
2 db teljes kiőrlésű zsemle mákkal
4 evőkanál vegán szósz majonéz alternatíva
olívaolaj (sütéshez)
1 evőkanál szárított oregánó
só, bors

Mi sem fenségesebb, mint a zsenge, grillezett szezonális zöldségek a Garden Gourmet Vegan Burgere mellett. Ne halogasd sokáig, a következő sütögetésen mindenképp próbáld ki ezt a receptet!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK ELŐ A ZÖLDSÉGEKET

A cukkinit, a kaliforniai paprikát szeleteljük csíkokra, a hagymát pedig karikákra. Keverjük össze néhány evőkanál olajat egy kis oregánóval, majd kenjük meg vele a zöldségeket, és sózzuk, borsozzuk ízlés szerint.

2. GRILLEZZÜK A ZÖLDSÉGEKET

Melegítsük fel a grillserpenyőt, és süssük a zöldségeket mindkét oldalon körülbelül 5 percig.

3. KÉSZÍTSÜK EL A SZÓSZT

A vegán szószot keverjük össze citromlével és reszelt citromhéjjal.

4. PIRÍTSUK MEG A BURGER ZSEMLÉT

A zsemleket hosszában vágjuk félbe, és rövid ideig pirítsuk a grillserpenyőben.

5. SÜSSÜK MEG A BURGERT

Grillezzük a Garden Gourmet Vegan Burgereket a csomagoláson található utasítások szerint.

6. ÁLLÍTSUK ÖSSZE A HAMBURGEREKET

A zsemle alját kenjük meg citromos vegán szósszal, helyezzük rá a salátaleveleket. Tegyük rá a grillezett cukkinit és a kaliforniai paprikát, majd a vegán burgereket. Erre tegyük a hagymát és a buci tetejét. Sült édesburgonyával tálaljuk.

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