

## ÖSSZETEVŐK

4 ADAG

45 PERC

KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

2 kigóuborka, hosszában felszeletelve

4 evőkanál édes-savanyú paradicsomszósz vagy paradicsomsaláta

4 evőkanál savanyított hagyma

4 evőkanál kevert magvak

3 vegán félkész hamburgerzsemle

1 evőkanál növényi ital

4 evőkanál hummusz

Szaftos, ízletes, ellenállhatatlan. Próbáld ki a Garden Gourmet Vegan Burgerét friss bucikkal, krémes humusszal és a kedvenc zöldségeiddel. Mi uborkát, paradicsomszószot és savanyú hagymát ajánlunk hozzá.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

## 1. KÉSZÍTÜNK ELŐ A ZSEMLÉKET

A zsemléket kettévágjuk, és egy tepsire tesszük. Kenjük meg a tetejüket egy kis növényi itallal. Szórjuk rá a magkeveréket, és süssük meg a sütőben a csomagoláson lévő utasítás szerint.

## 2. SÜSSÜNK MEG A BURGERT

Süssük meg a Garden Gourmet Vegan Burgert a csomagolás hátoldalán található utasítások szerint.

## 3. GRILLEZZÜNK MEG AZ UBORKÁT

Szeleteljük fel az uborkákat hosszában 2 cm-es szeletekre, süssük körülbelül 1 percig mindkét oldalát egy serpenyőben vagy grillen, és tegyük félre.

## 4. ÁLLÍTSUK ÖSSZE A HAMBURGERT

A zsemle alsó felét kenjük meg egy evőkanál humusszal, majd tegyük rá a szeletelt uborkát. Helyezzünk egy Vegan Burgert a tetejére, szedjük rá paradicsomszószot és savanyú hagymát. Tálaljuk sült édesburgonyával!

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