

VEGÁN "HAMBURGERPOGÁCSA" GORGONZOLA MÁRTÁSSAL

ÖSSZETEVŐK

- 1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger
- 75 gramm gorgonzola sajt
- 250 ml 10 %-os tejszín
- 1 db mogoró- vagy vöröshagyma
- 160 gramm reszelt parmezán
- Egy kis petrezselyem
- Egy kis olívaolaj vagy vaj a sütéshez
- Egy kis só
- Egy kis frissen őrölt fekete bors
- 1 evőkanál fokhagymás vaj
- 1 nagy gerezd fokhagyma
- 2 szál friss rozmaring
- 3 szál friss kakukkfű a sütéshez

CULINARY TIP

ÜGYELJÜNK A KÖRETRE

A gorgonzola szósszal készült vegán burger remekül illik burgonyapüréhez, salátához vagy akár steakburgonyához is.

🍴 4 ADAG

🕒 45 PERC

🍴 KÖZEPES

Próbáld ki a Garden Gourmet Vegan Burgerét gorgonzola mártással és fokhagymás vajjal! Tálalhatjuk burgonyapürével és salátával, de ehetünk mellé steakburgonyát is. Jó étvágyat!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK ELŐ A HOZZÁVALÓKAT

A hagymát nagyon apró kockákra vágjuk. Ezután aprítsuk fel a petrezselymet, és reszeljük le a parmezánt.

2. KÉSZÍTSÜK EL A SZÓSZT

Egy edényben kevés olívaolajat hevítünk, és megpirítjuk benne a hagymát. Amikor megpuhult, hozzáadjuk a tejszínt és felforraljuk. Adjuk hozzá kis darabokban a gorgonzolát, és alaposan keverjük össze. Amikor elolvad, adjuk hozzá a parmezánt és az apróra vágott petrezselymet. Melegítsük keverés közben, amíg a sajt elolvad és krémes állagúvá válik a mártás. Ízesítsük sóval, borssal.

3. SÜSSÜK MEG A VEGÁN BURGERT

Egy serpenyőben felforrósítjuk a vajat és az olajat. Helyezzük rá a Garden Gourmet Vegan Burgert és adjunk hozzá egy zúzott fokhagymagerezdet és fűszernövényeket. Közepes lángon addig sütjük, amíg a vegán burger szépen megpirul. Időnként rákanalazzuk a fűszeres vajat, hogy az ízek átjárják a fő elemet.

4. TÁLALJUK A MÁRTÁSSAL, ÉS MÁR KÉSZ IS!

Tálaljuk a vegán hamburgerpogácsát fokhagymás vajjal és gorgonzola mártással.

Recipe created by ROBERT HARNA

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