

VEGÁN HAMBURGER ECETES HAGYMASALÁTÁVAL

ÖSSZETEVŐK

🍴 4 ADAG

🕒 45 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

4 vegán hamburgerzsemle

2 közepes méretű ecetes uborka vagy egyéb savanyúság

4 salátalevél

4 szelet vegán termék sárga sajt alternatíva

3 közepes vöröshagyma

3/4 csésze víz

1 evőkanál cukor

1/2 evőkanál só

1/4 csésze ecet

vegán szósz majonéz alternatíva

ketchup ízlés szerint

Hogyan csináljunk hamburgert hús nélkül? A hamburger pogácsát készíthetjük babbal, csicseriborsóval, vagy használhatunk kész megoldást is – a Garden Gourmet Vegan Burgert. Hozzá pedig egy isteni, saját készítésű ecetes hagymasalátát is tálalhatunk, ami tökéletesen passzol a hamburgerzsemle édeskés ízéhez.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTÜNK EL AZ ECETES HAGYMÁT

A hagymát nagyon vékony szeletekre vágjuk. Egy lábosban felforraltjuk a vizet a cukorral, az ecettel és a sóval, majd félretesszük hűlni. Az elkészített keveréket ráöntjük a hagymára, és 30 percre félretesszük.

2. SÜSSÜNK MEG A VEGAN BURGERT ÉS A TÖBBI HOZZÁVALÓT

A zsemlét félbevágjuk, és száraz serpenyőben aranybarnára pírítjuk. Ugyanebben a serpenyőben kis olívaolajon kisütjük a Garden Gourmet Vegan Burgert. A sütés felénél minden burgerre tegyünk egy szelet vegán terméket sajt alternatívaként. Addig sütjük, amíg a sajt alternatíva elolvad.

3. ÁLLÍTSUK ÖSSZE A HAMBURGERT. JÓ ÉTVÁGYAT!

A zsemlét megkenjük ketchuppal. Helyezzünk rá egy salátalevelet és egy vegán burgerpogácsát. Az uborkát szeletekre vágjuk, és a burgerre tesszük. Az ecetes hagymát lecsepegtetjük, és az uborkákra helyezzük. Kenjük meg vegán szósszal a felső zsemlét, és tegyük a tetejére.

Recipe created by ROBERT HARNA

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