

ÖSSZETEVŐK

4 ADAG

19 PERC

KÖNNYŰ

1 fej Saláta (vagy római saláta)

2 csomag Garden Gourmet Vegán Burger

2 darab Paradicsom

2 darab lilahagyma

4 db savanyú uborka

4 szelet vegán termék sajt helyettesítésére

4 teljes kiőrlésű zsemle (vegán)

ketchup vagy salsa

fokhagymás vegán termék majonéz helyettesítésére

Nincs többé vita azon, hogy mi kerüljön a hamburgerbe. Ezzel a recepttel mindenki összeállíthatja a kedvencét, ráadásul teljesen húsmentesen.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. PAKOLJUK TELE A TÁLAT

Tegyünk néhány kisebb tányérra egy tálalódeszkára, és tegyük rájuk a salátát, paradicsomszeleteket, savanyúságot, fokhagymás szószt, ketchupot vagy salsát, vegán sajt helyettesítőket és hagymakarikákat.

2. PIRÍTSUK MEG A ZSEMLÉKET

A zsemléket hosszában félbevágjuk, és forró serpenyőben rövid ideig piritjuk.

3. SÜSSÜK MEG A BURGEREKET

Végül süssük meg a Garden Gourmet Vegán Burgereket a csomagoláson található utasítás szerint a grillen vagy a grillserpenyőben. Helyezzük szintén a tálcára, és máris összeállíthatjuk a burgerünket!

CULINARY TIP

Kreatív módja az étkezés megosztásának

A megszokott alapanyagokon kívül mindenféle zöldséget, salátát, leveles zöldségeket, fajtákat és szószt is tálalhatunk. Pl. uborkaszeletek, nyers vagy grillezett kaliforniai paprika csíkok, újhagyma karikák, spenótlevél és mustár.

Finom köretek

Kívánság szerint tálalhatja a hamburgertálat sült burgonya "szeletekkel" vagy édesburgonya krumplival is.

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