

## 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 szósztokat 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!**