

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 42 PERC

🍴 KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

2 darab paradicsom

1 fej saláta

1 nagy fej vöröshagyma

olívaolaj a sütéshez

nagy vegán hamburgerzsemle

4 szelet savanyú uborka

4 szelet vegán termék, sajtalternatíva

2 evőkanál vegán szósz, majonézalternatíva

2 evőkanál ketchup vagy BBQ szósz

CULINARY TIP

Tegyük a salátát a vízbe

A salátát ajánlatos jeges vízbe tenni, hogy ropogós legyen.

A kevesebb néha több – de ennek a receptnek az esetében ez pont fordítva van. Készítsd el a Garden Gourmet Vegán Burgerével és kedvenc feltétjeiddel, majd kínáld meg a barátaidat is.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. A PARADICSOMOT FELSZELETELJÜK, A HAGYMÁT MEGPIRÍTJUK

A paradicsomot alaposan megmossuk, megtöröljük és közepes vastagságú szeletekre vágjuk. Ezután a hagymát megpucoljuk és karikákra vágjuk. Egy serpenyőt kevés olajjal felforrósítunk, és beletesszük a hagymát. Addig sütjük, amíg enyhén megpirul, ne felejtsük el megkeverni, nehogy megégjen.

2. PIRÍTJUK MEG A ZSEMLÉKET

Vágjuk három részre a zsemlet úgy, hogy a kést vízszintesen tartva alsó, középső és felső réteget kapjunk. Majd egy száraz, felhevített serpenyőben mindegyiket enyhén aranybarnára pírítjuk. A sütőben is melegíthetjük a zsemlet, de ne felejtsük, hogy ezt maximum 1-2 percig tegyük, különben kiszárad.

3. MEGMOSSUK A SALÁTÁT

A salátát alaposan megmossuk. Ezután tegyük a leveleket jeges vízbe, és tegyük félre. Ettől sokkal ropogósabbak lesznek, és az egész vegán fogás még finomabb lesz.

4. KÉSZÍTÜNK EL A GARDEN GOURMET VEGÁN BURGERT

A Garden Gourmet Vegan Burgert serpenyőben sütjük meg a csomagoláson található utasítások szerint. Ezután vegyük le őket a tűzről. Amíg még forrók, tegyük rájuk a vegán termékeket, sajtalternatívákat, és hagyjuk megolvadni. A vegán burgeret sütőben, sütőpapírral bélelt tepsiben is megsüthetjük.

5. ÁLLÍTSUK ÖSSZE A HAMBURGERT

A zsemle alját megkenjük a vegán szósszal. Tegyük bele salátát, paradicsomot, Garden Gourmet Vegán Burgert, néhány szelet uborkát és ketchupot. Ezután az egészet lefedjük a zsemle középső részével, megkenjük vegán szósszal, rátesszük a salátát, sült hagymát, ketchupot. A következő lépés ismét egy vegán burger és a paradicsomszeletek, uborka, vegán szósz és ketchup. Fedjük le az egészet a zsemle tetejével.

6. TÁLALJUK ÉS OSSZUK MEG BARÁTAINKKAL

Az összeállított vegán hamburgerbe szúrjunk egy pálcikát, hogy az egyes hozzávalók ne hulljanak ki evés közben. A vegán fogást azonnal tálalhatjuk és fogyaszthatjuk. Jó étvágyat!

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