

ÖSSZETEVŐK 2 ADAG 20 PERC KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

1 fej római saláta

1 üveg (100g) felhasználásra kész paradicsomsalsa

1 lime

6 kis tortilla (vagy egy nagyobb tortillából egy tálkával vágjuk le)

2 evőkanál vegán szósz, majonéz alternatíva

4 szelet vegán burger sajt

Gondtál már rá, hogy zsömle helyett tortillával készítsd el a hamburgert? Ha nem, itt a lehetőség! A Garden Gourmet Vegan Burgerével párosítva egy igazi vegán finomságot kaphatsz, ami biztosan kielégíti majd az ízlelőbimbóidat!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK**1. Pirítsuk meg a tortillákat**

Egy száraz serpenyőben, közepes lángon pirítsuk ropogósra a tortillákat.

2. Süssük meg a hamburgereket

Osszuk ketté a vegán hamburgereket, és formázzunk belőlük 4 vékonyabb, laposabb hamburgert. Süssük a Garden Gourmet Vegan Burgereket a csomagoláson található utasítás szerint, amíg megpirulnak, majd a tetejükre tegyünk egy szelet vegán terméket, sajt alternatívát.

3. Állítsuk össze a tacókat és tálaljuk!

Kenjünk vékonyan vegán szószot, majonéz alternatívát 4 tortillára, és tegyünk a tetejükre salátaleveleket. Tegyük rá a vegán hamburgereket, kanalazzuk rá a salsát, és fedjük le egy másik tortillával.

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