

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 20 PERC

🌱 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

3 db paradicsom

1 fej saláta

25 g rukkola

1 db nagy vöröshagyma

2 db vegán hamburgerzsemle

2 evőkanál vegán szósz, majonéz alternatíva

2 evőkanál fűszeres paradicsom ketchup (kész) vagy paradicsomos ketchup ízlés szerint sriracha szósszal keverve

2 evőkanál sriracha szósz

1 evőkanál olívaolaj

Fűszerezd meg a nyarat egy pörgős, paradicsomos-hagymás vegán burgerrel. Ne felejtse el feldobni egy kis extra barbecue szósszal!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. PIRÍTSUK MEG A ZSEMLÉT ÉS KÉSZÍTSÜK ELŐ A HOZZÁVALÓKAT

A paradicsomot felszeleteljük. A hagymát megpucoljuk és vékony karikákra vágjuk. A hamburgerzsemleket hosszában félbevágjuk, és száraz, forró serpenyőben aranybarnára piritjuk.

2. SÜSSÜK MEG A HAGYMAKARIKÁKAT ÉS A VEGÁN BURGERT

A hagymakarikákat közepes lángon kevés olajon megpirítjuk. Vegyük ki őket a serpenyőből, és süssük meg a Garden Gourmet Vegan Burgereket a csomagoláson található utasítások szerint. A burgereket bőségesen megszórjuk a hagymával.

3. MEGKENJÜK A MAJONÉZZEL

A zsemle alsó felét megkenjük vegán szósszal és ráhelyezzük a salátaleveleket. A salátára paradicsomszeleteket rétegezzük.

4. ÁLLÍTSUK ÖSSZE A BURGERT ÉS TÁLALJUK

Erre tesszük a hagymával megszórta burgert, amit meglocsolunk egy kis csípős ketchuppal vagy barbecue szósszal. Díszítjük egy marék rukkollal, és helyezzük rá a felső zsemlet.

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