

VEGÁN BURGER MANGÓS  
KÁPOSZTASALÁTÁVAL

## ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 19 PERC

🍴 KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet Vegán  
Burger

1 db kaliforniai paprika

1/2 db szeletelt lilahagyma (vagy  
savanyított hagyma)

néhány saláta levél

2 darab hamburger zsemle

kis csokor petrezselyem

1 tk ecet

fűszerezés (só, bors, koriander)

1 db mangó

1 db sárgarépa

1/2 fej káposzta

vegán szósz, majonéz alternatíva

## CULINARY TIP

## Adjunk hozzá köretet

Tökéletes köretként készíts néhány  
édesburgonya szeletet, de  
tálalhatunk mellé köretként a  
maradék mangós salátából.

Mi a mangó és a hamburger közös pontja? Hát ez a recept, amit  
ráadásul a Garden Gourmet Vegán Burgerével még  
felejtethetlenebbé varázsolhatsz!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

## 1. KÉSZÍTÜNK EL A MANGÓS KÁPOSZTASALÁTÁT

Kezdjük a mangós káposztasaláta elkészítését a mangó, a sárgarépa és a  
káposzta finomra reszelésével. Ha ez megtörtént, adjuk hozzá a vegán  
majonéz alternatívát, és keverjük össze. Ízlés szerint sóval, borssal fűszerezzük,  
adjuk hozzá az ecetet, majd tegyük félre egy kicsit.

## 2. SÜSSÜNK MEG A VEGÁN BURGEREKET

Készítsük el a Garden Gourmet Vegán Burgert a csomagoláson található sütési  
utasítás szerint.

## 3. ÁLLÍTSUK ÖSSZE A BURGERT!

Vágjuk félbe a hamburgerzsemlet, és a zsemle alsó felére helyezzük rá a  
salátaleveleket, a lilahagyma szeleteket vagy a savanyított hagymát, majd a  
vegán burgeret.

## 4. JÖJJENEK AZ UTOLSÓ SIMÍTÁSOK!

A burger tetejére vágjunk pár csík kaliforniai paprikát, kanalazzunk rá a  
mangós káposztasalátából és ízlés szerint szórjuk meg petrezselyemmel. Már el  
is készült a különleges, mangós burger!

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