

VEGÁN BURGER MANGÓS KÁPOSZTASALÁTÁVAL

ÖSSZETEVŐK

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.

🍴 2 ADAG

🕒 19 PERC

🍴 KÖZEPES

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

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK 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. SÜSSÜK 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!**