

MARADÉKMENTŐ VEGÁN HAMBURGER AIOLIVAL ÉS SÜLT BURGONYÁVAL

ÖSSZETEVŐK

🍴 4 ADAG

🕒 55 PERC

👤 KÖZEPES

150 gramm Garden Gourmet
Vegan Burger
1 dl csicseriborsó-lé
2 evőkanál mustár
2 evőkanál citromlé
60 dekagramm burgonya
1 darab piros kaliforniai paprika
1/2 darab cukkini
1 fej vöröshagyma
1/2 darab padlizsán
3 darab paradicsom
1 csipet só
1 csipet bors
3 gerezd fokhagyma
1 evőkanál rozmaring
1 evőkanál kakukkfű
1 darab salátalevél
1.5 deciliter olaj

Vegán hamburgerreceptet keresel? Próbáld ki ezt a „No waste” változatot, amely új ötletet ad a még hasznosítható alapanyagok felhasználására is!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Készítsd el az aiolit

Először készítsd el az aiolit. Fél citrom levével keverj ki 60 milliliter csicseriborsó-levet, adj hozzá két gerezd apróra vágott fokhagymát és egy teáskanál mustárt. Kézimixerrel vagy habverővel keverd össze alaposan, míg el nem kezd habzani. Add hozzá a 1,5 dl olajat, amíg majonézzé nem alakul a keverék. Minél több olajat adsz hozzá, annál sűrűbbé válik. Ízesítsd sóval és borssal. A maradék csicseriborsót a hűtőben két napig tárolhatod: készíts belőle humuszt és fagyaszd le, vagy használd salátákhoz, Garden Gourmet zöldséggolyók vagy Garden Gourmet grillezett falatok kiegészítőjeként.

2. Készítsd el a sült burgonyát

Most készítsd el a sült burgonyát. Melegítsd elő 180 fokra a sütőt, majd hámozd meg a burgonyát. A meghámozott krumplit vízben két napig áztasd. A héjat mosd meg alaposan és áztasd be, majd csepegtesd le és szárítsd meg. Egy nagy serpenyőben forrósíts fel 2 dl olajat, melyben pirítsd aranybarnára a burgonyákat és a héjat. Papírtörlőn csepegtesd le, majd egy sütőlapon hintsd meg kakukkfűvel és rozmaringgal, és tedd be 5-8 percre a sütőbe, ezután ízesítsd sóval.

3. Készítsd el a ratatouillet

A ratatouille elkészítéséhez kockázd fel a zöldségeket. Kevés olajon süsd őket össze 5 percig, de a paradicsomot az utolsó percben add csak hozzá, majd fűszerezd az egészet sóval, borssal, kakukkfűvel és rozmaringgal.

4. Készítsd el a Vegán Burgert és állítsd össze a burgert ízlés szerint

Ezután készítsd el a Garden Gourmet Vegán Burgert a csomagoláson szereplő utasítások szerint! Állítsd össze a burgert ízlésed szerint és élvezd az ízeket!

Recipe created by GARDEN GOURMET

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