

VEGÁN BURGER MANGÓ CHUTNEY-VAL ÉS MÁRTÁSSAL

ÖSSZETEVŐK

114 gramm Garden Gourmet Sensational Burger
2 darab hamburger zsemle
30 gramm Mangó chutney
1 fej saláta
2 fej lilahagyma
1/2 darab kígyóborka
2 darab mentalevél
100 gramm vegán termék joghurt helyettesítésére
1 evőkanál vörösborecet
1 teáskanál cukor
10 milliliter olívaolaj

 2 ADAG

 20 PERC

 KÖZEPES

Inspirálódj ezzel a vegán recepttel: a Garden Gourmet Sensational burger mangó chutney-val, vegán mártással és hagymával az igazi!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Szeleteld fel az uborkát és a mentalevelet, keverd össze a vegán joghurttal, és tedd hűtőbe.

Szeleteld fel az uborkát és a mentalevelet, keverd össze a vegán termékkel, és tedd hűtőbe.

2. Készítsd elő a lilahagymát vörösborecettel és cukorral

Karikázd fel a lilahagymát, öntsd rá a vörösborecetet, add hozzá a cukrot, és tedd hűtőbe.

3. Grillezd meg a burgert és a hamburgerzsemlet, dinszteld meg a hagymát majd a chutneyval és a salátalevelekkel készítsd el a burgereket

A hagymát dinszteld meg, a Sensational burgert pedig készítsd el grillsütőn. A vegán hamburgerzsemlet is pirítsd meg a grillen, majd kend meg chutney-val, helyezd rá a salátaleveleket, állítsd össze a burgereket, és fogyaszd egészséggel.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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