

ÖSSZETEVŐK

4 ADAG

25 PERC

KÖNNYŰ

2 csomag Garden Gourmet Sensational Burger

8 darab mini vegán hamburgerzsemle

8 szelet vegán termék sajt helyettesítésére

1 fej lilahagyma

2 darab paradicsom

4 darab miniuborka

2 darab avokádó

1 darab mangó

1 darab kaliforniai paprika

2 darab jalapeno paprika

0.5 fej saláta

1 csokor koriander

vegán szósz majonéz helyettesítésére (ízlés szerint ketchup, BBQ)

CULINARY TIP

GG-tipp

A megmaradt zöldségeket tedd el a hűtőbe, másnap felhasználhatod egy salátához is.

Ünnepeljétek az Apák napját egy különleges fogással. Készítsd el ezt a Sensational Burger tálát a Garden Gourmet Sensational Burger segítségével!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Sensational Burger-tál

Sensational Burger-tál - A hagymát és a paprikát vágd vékony karikákra, a paradicsomot, az uborkát, a mangót és az avokádót pedig szeletekre. Oszd el mindet a salátával és a vegán sajt helyettesítővel együtt egy nagy deszkán, és add hozzá a szószokat. A zsemleket vágd félbe, néhány másodpercig pirítsd őket. Ha minden készen van, formázd a Sensational Burgert és szeleteld kisebb darabokra, majd a csomagoláson található utasításokat követve grillezd meg azokat egy serpenyőben.

2. Burger gyerekeknek

Burger gyerekeknek - A pirított zsemle alsó felét kend meg vegán szósszal, majd tegyél rá salátát, egy már elkészített Sensational burger pogácsát, és egy szelet vegán sajt helyettesítő terméket. Tedd rá a paradicsom- és uborkaszeleteket, ízesítsd ketchuppal, majd tedd rá a zsemle felső részét is.

3. Csípős burger az apukáknak

Burger a csípős ízek kedvelőinek - A pirított zsemle alsó felét kend meg előre elkészített füstölt paprikás vegán szósszal, majd tegyél rá salátát, egy már megsütött Sensational burger pogácsát, lilahagymát, valamint piros- és jalapeno paprika szeleteket. Ízesítsd BBQ szósszal, majd tedd rá a zsemle felső részét is.

4. Arab stílusú burger

"Arab" burger különlegesség - A pirított zsemle alsó felét kend meg a vegán szósszal, majd tegyél rá salátát, egy már elkészült Sensational burger pogácsát, mangószeleteket, avokádót, hagymakarikákat és néhány paprika szeletet. Ízesítsd vegán fokhagymás szósszal, szórd meg korianderrel, majd tedd rá a zsemle felső részét is.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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