

## ÖSSZETEVŐK

4 ADAG

27 PERC

KÖZEPES

2 csomag Garden Gourmet Sensational Burger

8 darab portobello gomba

2 darab szőlőparadicsom

1 csomag rukkola

150 gramm vegán termék mozzarella helyettesítésére

4 teáskanál vörös pesto

Bazsalikom

1 csipet só

1 csipet bors

150 gramm aszalt paradicsom

100 gramm sült paprika

4 darab piros chili

15 gramm fenyőmag

2 gerezd fokhagyma

25 gramm parmezán sajt

Pár csepp extra szűz olívaolaj

Ez a burger csak rád vár! Portobello gomba, paradicsom, rukkola és a kihagyhatatlan Sensational Burger – nem csak vegetáriánusoknak.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

**1. Készítsd el a pestot és szeleteld fel a zöldségeket és a vegán mozzarellát**

Készítsd el a vörös pesto-t (lásd lentebb a receptet), vagy válaszd az üveges változatát. Szeleteld fel a paprikát, a paradicsomot és a vegán terméket mozzarella helyettesítésére. Vágd le a portobello gomba szárát.

**2. Grillezd meg a Sensational Burgereket**

Grillezd meg BBQ-n a Sensational Burgereket. Tartsd őket melegen (például csomagold őket alufóliába).

**3. Grillezd meg a portobello gombát**

Néhány perc alatt grillezd meg a portobello gomba mindkét oldalát, közben ízesítsd sóval, borssal.

**5. Állítsd össze a burgereket**

Állítsd össze a burgereket: helyezz 4 szelet gombát egy tányérra, tegyél rá egy kis rukkolát, majd helyezd rá a Sensational Burgert, a vegán terméket mozzarella helyettesítésére és néhány szelet paradicsomot. Kanalazd rá a pestot, díszítsd bazsalikommal, végül tegyél a tetejére is 4 szelet gombát.

**6. Készítsd el a vörös pestot!**

A hozzávalókat aprítsd össze egy aprítógépben, add hozzá az olívaolajat, végül ízesítsd egy kis sóval.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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