

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 37 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

2 szelet kéksajt

1 kisebb vöröshagyma

1 darab nagyobb szőlőparadicsom

2 cső kukorica

2 darab hamburger zsemle

50 gramm jégsaláta

1 evőkanál olívaolaj

Egy kis savanyúság

40 gramm cukkini

CULINARY TIP

#GGtipp

Próbáld ki egy kis savanyúsággal, vagy roston sült cukkinivel és padlizsánnal is!

Készen állsz a klasszikus sajtburger vegetáriánus változatára? Garden Gourmet Vegan Burgerrel és főtt kukoricával a felejthetetlen ízélményért!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Készítsd el a Garden Gourmet Vegan Burgereket

Melegítsd elő a sütőt 180 fokra. Helyezd a Garden Gourmet vegán burgereket egy tepsire, majd süsd őket készre körülbelül 8 perc alatt.

2. Add hozzá sajtot

Vedd ki a burgereket a sütőből, és tedd rá a sajtszeleteket. Tedd vissza a sütőbe további 3-4 percre, majd az utolsó két percre tedd mellé a zsemléket is.

3. Karamellizáld a hagymát

Melegíts olajat egy serpenyőben, majd alacsony lángon 5-10 perc alatt karamellizáld a vöröshagymát.

4. Főzd meg a kukoricát

Főzd meg a kukoricát.

5. Pirítsd meg a kukoricát

Forrósíts fel egy serpenyőt. A kukoricát spricceld meg olajjal, majd sűrűn forgatva, süsd 1 percen át.

6. Tálald

Állítsd össze a burgereket! Vágd félbe a zsemléket, majd tedd rá a salátát és néhány paradicsom-szeletet. Helyezd rá a sajtos burgereket, illetve a karamellizált hagymát is. Végül, tedd rá a zsemle tetejét. Főtt kukoricával tálald.

Recipe created by GARDE GOURMET

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