

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 35 PERC

🍴 KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet Sensational Burger
100 gramm bébi spenót
1 darab sárgarépa
4 darab nagy portobello gomba
1 darab avokádó
1 csipet só
1 csipet bors
2 darab sült paprika
1 csomag lucernacsíra
1/2 darab uborka
1 darab lime
1 evőkanál vegán termék joghurt helyettesítésére
1 csokor menta
Pár csepp napraforgóolaj
Szezámag

Kitalálod a vegán burgerünk titkos összetevőjét? Hagyományos buci helyett portobello gombával készül, így könnyedén beilleszthető bármilyen étrendbe.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Süsd aranybarnára a csíkokra vágott répát

Hámozd meg a répát, majd vágd vékony csíkokra. Olajsütőben süsd aranybarnára, majd papírtörülővel itasd fel róla a felesleges olajat.

2. Készítsd elő a zöldségeket

Vágd csíkokra a sült paprikát és csepegtesd le. Hámozd meg az avokádót, szeleteld fel, majd spricceld meg lime levével.

3. Készítsd el a mártást

Aprítsd finomra az uborkát, nyomkodd ki belőle a nedvességet, majd keverd el a vegán termékkel és az apróra vágott mentával.

4. Készítsd elő a portobello gombát

Távolítsd el a portobello gomba szárát, pucold meg a gombát, majd közepes lángon, körülbelül 5 perc alatt süsd meg mindkét oldalát.

5. Készítsd el a Garden Gourmet Sensational burgert

A csomagoláson lévő útmutató szerint készítsd el a Garden Gourmet Sensational Burgereket.

6. Állítsd össze a Portobello burgert

A csíkokra vágott sült paprikát és az avokádót oszlasd el két portobello gombafejen. Halmozd rá a bébispenótot, lucernacsírat, majd tedd rá a Sensational Burgert is. Kanalazz rá egy kis mártást, majd add hozzá a sült répát. Végül, tedd a tetejére a gombafejeket, majd szórd meg egy kis szezámaggal.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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