

# SZENZÁCIÓS KARÁCSONYI VEGÁN WELLINGTON BURGER

## ÖSSZETEVŐK

🍴 4 ADAG

🕒 1 H. 6 MIN

👤 NEHÉZ

2 csomag Garden Gourmet Sensational Burger

250 g gesztenye gomba

1 kis zeller

1 sárgarépa

125 ml vegán termék tejszín helyettesítésére

1 evőkanál zsemlemorzsa

100 ml fehérbor

4 szál lapos petrezselyem

szeszámag

só

bors

4 szelet sós pite tészta + 2 szelet a csillagok vágásához

1 kis mogoróhagyma

20 g margarin

250 g vegyes gomba

1 evőkanál liszt

200 ml zöldségalaplé 1/2 alaplékockából

100 ml vörösbőr

400 g zöld spárga

citromhéj (ízlés szerint)

opcionális nem vegánoknak: 1 tojás (tojás fűrdőhöz)

Gasztrokihívás indul! Az ínycsiklandó Szenzációs karácsonyi vegán Wellington burger nemcsak arra jó apropó, hogy előhívd a benned szunnyadó sztárséfet, de ínycsiklandó alkalmi menüvel is kedveskedhetsz szeretteidnek. Készítsd el a Garden Gourmet Sensational Burgerrel, és legyen feledhetetlen idén is a karácsony.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. Aprítsd fel a gombát és a zöldségeket!

A gombát konyhai robotgéppel őröld finomra, a hagymát aprítsd fel, a petrezselymet és a sárgarépát pedig vágd finomra.

### 2. Készítsd el a zöldségmártást!

Egy serpenyőben kevés olajon pirítsd meg a hagymát és a sárgarépát, majd add hozzá a gombát. Egy percig főzd kevergetve, majd add hozzá a bort, és várd meg, amíg a nedvesség el nem párolog róla.

### 3. Adj a mártáshoz tejszínt és a feldarabolt zellert!

Tedd a tejszínt a serpenyőbe, és hagyd, hogy sűrű, kenhető masszává sűrűsödjön. Keverd bele a petrezselymet, és ízesítsd sóval, borssal és citromhéjjal. Vedd ki a serpenyőből, és hagyd kihűlni. Hámozd meg a zellert, és vágj le 4 db kb. 3 mm-es szeletet. Vágd őket a "hamburgerrel" megegyező méretűre, majd kevés olajon néhány percig pirítsd őket és hagyd kihűlni.

### 4. Süsd meg a Garden Gourmet Sensational Burgert

A Garden Gourmet Sensational Burgereket egy kevés olajban, magas hőfokon süsd meg, amíg kicsit megbarnulnak. Vedd ki a serpenyőből, és hagyd kihűlni őket. Melegítsd elő a sütőt 200 °C-ra, és hagyd felolvadni a tésztaszleteket.

### 5. Töltsd meg a pitét!

A pitéteszta szeleteket egyesével tekerd meg körülbelül fele akkora, mint az eredeti szelet mérete. Tegyel egy szelet zellert a közepébe, szórd meg zsemlemorzásával, és helyezz rá egy vegán hamburgert.

### 6. Hajtsd össze a pitétesztát!

A vegán burgerre teríts egy réteg "duxelle" gombakeveréket. A tészta széleit kend meg egy kevés vízzel, és a végeket hajtsd össze úgy, hogy befedjék a tölteléket. Csípd össze a széleket, és helyezd az így kapott „csomagocskákat” sütőpapíron egy tepsire. A 2 extra tésztaszletből vágj csillagokat.

### 7. Süsd meg a mini vegán Wellingtont, és tálald forrón!

A „csomagocskákat” és csillagot kend meg a felvert tojással vagy egy kevés vízzel, és szórd meg szeszámaggal. Sütőpapírral bélelt tepsiben kb. 10 perc alatt süsd őket aranybarnára.

### 8. Készítsd el az ízletes mártást!

A mártáshoz a vajban pirítsd meg áttetszőre az apróra vágott mogoróhagymát, majd add hozzá a durvára vágott gombát. Keverd bele a lisztet és hagyd egy kicsit főni. Önts fel vörösbörrel és hagyd egy kicsit forni. Add hozzá a levesalapot, forrald fel és főzd néhány percig. A spárga aljából vágj le 1 cm-t és főzd ropogósra kb. 4 percig. Lecsepegtetés után sóval és borssal fűszerezd.

### 9. ...és már tálalható is!

## CULINARY TIP

### Tálalási javaslat

Köretekhez tálaljuk, mint például főtt körte és zellerpüré (a maradék zellerrel és burgonyával készítve)

Tálald a Szenzációs karácsonyi vegán Wellington burgerert mártással, spárgával és a csillagokkal.

---

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

[Garden Gourmet Hungary](#) > [Receptek](#) > [Szenzációs karácsonyi vegán Wellington burger](#)