

# ELLENÁLLHATATLAN VEGAN SCHNITZEL BURGER

## ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 20 PERC

🍴 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Schnitzel

125 g vörös káposzta

50 g sárgarépa

1 fej bébi római saláta

1/2 uborka

1/2 alma

1 citrom

2 hosszú szendvics zsemle

2 evőkanál vegán szósz majonéz helyettesítésére

1 tk agavé szirup

Néhány szál kapor

Egy kis só

Egy kis bors

Ki mondta, hogy egy hamburger nem lehet egyszerre könnyű és ellenállhatatlanul finom? A Garden Gourmet Vegan Schnitzel burger receptje tökéletesen ötvözi a növényi alapú, ropogós schnitzelt az édes, fanyar káposztasalátával és a friss uborkasalátával. Szenzációs ízek és textúrák, igazi kényeztetés ez a burger.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. Készíts egy frissítő káposztasalátát!

Vágd fel vékony csíkokra a vöröskáposztát, a sárgarépát és az almát, majd fűszerezd sóval, borssal, citromlével, egy kis evőkanál vegán szósszal és finomra vágott kaporral.

### 2. Készítsd el az uborkasaláta alapját

Finoman nyomkodd össze a salátát az ujjbegyeiddel, hogy az ízek gyorsabban felszívódjanak. Szeleteld vékonyra az uborkát egy zöldséghámozóval, és izesítsd citromlével, agavésziruppal, sóval és borssal.

### 3. Pirítsd meg a zsemlét, és süsd meg a Vegan Schnitzelt!

Vágd félbe a zsemléket, és forró serpenyőben pirítsd világosbarnára a vágott felüket. Ezután süsd a Garden Gourmet Vegan Schnitzeleket a csomagoláson található utasítások szerint, amíg ropogós barnák nem lesznek.

### 4. Állítsd össze a hamburgered!

Kend meg a zsemlék alját a vegán szósszal, és helyezd a tetejére a salátaleveleket. Oszd szét a káposztasalátát, és tedd a tetejére a vegán schnitzelt.

### 5. Utolsó simítások és máris tálalhatod!

Terítsd el rajta az uborkaszeleteket és az extra káposztasalátát, majd tedd rá a zsemlék tetejét.

Jó étvágyat!

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