AMERIKAI VEGETÁRIÁNUS BURGER

2 ADAG | 40 PERC | KÖZEPES

Nem kell messzire utazni, hogy egy igazi amerikai, de vegetáriánus burgert ehess. A Garden Gourmet Vegan Burgerrel belekóstolhatsz abba, milyen egy ízig-vérig jenki burger – hús nélkül.

ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

1 nagy paradicsom

1 fej bébi római saláta

1 lilahagyma

2 szelet cheddar sajt (vegán sajtalternatíva)

kb. 150 g káposztasaláta

2 db briós hamburger zsemle

2 evőkanál majonéz (vegán szósz)

2 evőkanál hamburger szósz

50 g szeletelt savanyú uborka

olívaolaj (sütéshez)

CULINARY TIP

A tökéletes köret

Párosíthatod ezt a hamburgert ropogósra sült hagymakarikákkal, amelyek sörtésztában készülnek, hogy még finomabb legyen!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. ELŐKÉSZÜLETEK

Készítsük elő a káposztasalátát és a hamburgerszószt. Hámozzuk meg és szeleteljük fel a hagymát, a paradicsomot pedig szeleteljük fel.

2. PIRÍTSUK MEG A HAGYMÁT

Pirítsuk a hagymát kb. 10 percig kevés olajon, közepes lángon, amíg kissé karamellizálódik. Ízesítsük kevés sóval és borssal.

3. PIRÍTSUK MEG A ZSEMLÉKET

A hamburgeres briós zsemléket félbevágjuk, és a belső oldalukat forró serpenyőben barnára pirítjuk.

4. KÉSZÍTSÜK EL A VEGAN BURGERT

Süssük vagy grillezzük meg a Garden Gourmet Vegan Burgert a csomagoláson található utasítás szerint, és hagyjuk, hogy a vegán sajthelyettesítő ráolvadjon a tetejére.

5. RAKJUK ÖSSZE A HAMBURGEREKET

Építsük fel a hamburgereket: kenjük meg a zsemlék alját majonézzel, és helyezzünk rá salátaleveleket, majd tegyünk a tetejére káposztasalátát (a többit külön tálaljuk).

6.

A tetejére tesszük a paradicsomszeleteket és a sült vegán burgert. Rendezzük rá a savanyúság szeleteket és a sült hagymát, és kanalazzuk rá a hamburger szószt.

7.

Helyezzük rá a hamburgerzsemle sapkát, kicsit nyomkodjuk le és azonnal tálaljuk.

8.

Verjük le őket, mártsuk egyenként a masszába, és 180 fokos olajban süssük aranybarnára. Konyhai papírra kanalazzuk, és azonnal megszórjuk sóval.

9.

Vágjunk fel 200 g fehér káposztát vékony csíkokra, vágjunk vagy reszeljünk le 1 sárgarépát, vagy használjunk készen vágott sárgarépát és káposztát. Ezután vágjunk apróra egy kis lilahagymát is.

10.

Keverjünk össze 3 ek majonézt 2 tk mustárral, 1 ek fehérborecettel, kevés cukorral és egy fél citrom levével.

11.

Keverjük át a káposzta/sárgarépa keveréket, és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.

12.

Keverjünk össze 5 evőkanál majonézt 2 evőkanál paradicsom ketchuppal, 1 tk paradicsompürével, 2 tk mustárral, 2 apróra vágott uborkával és egy apróra vágott medvehagymával. Adjunk hozzá egy kevés citromlevet és egy csipet (cayenne) borsot ízlés szerint.

13.

Keverjünk össze 150 g lisztet kb. 250 ml sör és 1 kis tojás.

14.

Vágjunk egy nagy fehér hagymát 1/2 cm vastag karikákra. A hagymakarikákat tányérra tesszük és megszórjuk liszttel.

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