

ÖSSZETEVŐK

- 1 db avokádó
- 1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger
- 1 lilahagyma
- 1 kis doboz kukoricakonzerv
- néhány salátalevél
- 2 evőkanál vegán tejfölalternatíva
- 2 szelet laposkenyér (kész vagy házi)
- citromlé
- fűszerezés (só, bors...)
- 1/2 db magyórhagyma
- 1 db piros jalapeno
- 2 gerezd fokhagyma
- 1/2 teáskanál oregánó
- 50 g friss petrezselyem
- 1 evőkanál vörösborecet
- 60 g olívaolaj



Gyors és egyszerű ebédre van szüksége? Ez az isteni laposkenyér Garden Gourmet Vegan Burgerrel és zöldségekkel 25 perc alatt elkészíthető, és biztosan feldobja az ebédszünetet.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK ELŐ A ZÖLDSÉGEKET!

Kezdjük a zöldségek előkészítésével: mossuk meg a zöldségeket, szeleteljük fel a lilahagymát és az avokádót. Az avokádószeletek barnulásának elkerülése érdekében adhatunk hozzájuk egy kis citromlevet.

2. KEVERJÜK ÖSSZE A KUKORICÁT A FŰSZEREKKEL!

Egy tálban keverjük össze a kukoricát a fűszerekkel és egy kevés olívaolajjal, majd tegyük félre.

3. KÉSZÍTSÜK EL A CHIMICHURRI SZÓSZT!

Készítsük el a chimichurri szószot úgy, hogy az összes hozzávalót vékonyan felaprítjuk, és mindent összekeverünk egy tálban.

4. KÉSZÍTSÜK EL A BURGEREKET!

Süssük meg a Garden Gourmet Vegan Burgert a csomagoláson található utasítások szerint. Tegyük félre.

5. MELEGÍTSÜK MEG A LAPOSKENYERET!

Melegítsük fel a laposkenyeret. Ha felmelegedett, kenjünk rá a vegán tejföl alternatívát, és sózzuk, borsozzuk.

6. KEZDJÜK EL A TÁLALÁST!

Az egyik oldalra helyezzük a salátaleveleket és a burgert.

7. ÁLLÍTSUK ÖSSZE ÉS TÁLALJUK!

Tegyük rá az avokádó- és lilahagyma-szeleteket, és fejezzük be a kukoricadarabkákkal. Hajtsuk rá a laposkenyér másik oldalát, öntsünk rá egy kis chimichurri szószot, és máris élvezhetjük az ízeket.

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