

ÖSSZETEVŐK

- 1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger
- 2 kígyóuborka, hosszában felszeletelve
- 4 evőkanál édes-savanyú paradicsomszósz vagy paradicsomsaláta
- 4 evőkanál savanyított hagyma
- 4 evőkanál kevert magvak
- 3 vegán félkész hamburgerzsemle
- 1 evőkanál növényi ital
- 4 evőkanál hummusz



Szaftos, ízletes, ellenállhatatlan. Próbáld ki a Garden Gourmet Vegan Burgerét friss buccikkal, krémes humusszal és a kedvenc zöldségeiddel. Mi uborkát, paradicsomszószot és savanyú hagymát ajánlunk hozzá.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTÜK ELŐ A ZSEMLÉKET

A zsemléket kettévágjuk, és egy tepsire tesszük. Kenjük meg a tetejüket egy kis növényi itallal. Szórjuk rá a magkeveréket, és süssük meg a sütőben a csomagoláson lévő utasítás szerint.

2. SÜSSÜK MEG A BURGERT

Süssük meg a Garden Gourmet Vegan Burgert a csomagolás hátoldalán található utasítások szerint.

3. GRILLEZZÜK MEG AZ UBORKÁT

Szeleteljük fel az uborkákat hosszában 2 cm-es szeletekre, süssük körülbelül 1 percre mindkét oldalát egy serpenyőben vagy grillen, és tegyük félre.

4. ÁLLÍTSUK ÖSSZE A HAMBURGERT

A zsemle alsó felét kenjük meg egy evőkanál humusszal, majd tegyük rá a szeletelt uborkát. Helyezzünk egy Vegan Burgert a tetejére, szedjük rá paradicsomszószot és savanyú hagymát. Tálaljuk sült édesburgonyával!

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