

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 19 PERC

🌱 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

1 kis fej lilahagyma

1 darab sült pirospaprika (lecsepegtetve)

egy marék friss salátalevél

30 gramm vegán termék, sajtalternatíva

2 evőkanál paradicsom salsa vagy apróra vágott friss paradicsom

2 jalapeno paprika

2 db vegán hamburgerzsemle

egy kis marék korianderlevél

Egy ütős, csípős hamburger szuper vegán vacsoraötlet is lehet. Kóstold meg a Garden Gourmet Vegán Burgert friss salátával, extra csípős salsával és grillezett zöldségekkel. Nem csak vegánoknak!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. GRILLEZZÜK MEG A ZÖLDSÉGEKET

Melegítsük elő a grillt közepes hőfokra. Hámozzuk meg a hagymát, és szeleteljük vékony karikákra. A paprikát alaposan mossuk meg, majd papírtörővel töröljük szárazra, és vágjuk közepes vastagságú csíkokra. Locsoljuk meg bőségesen olajjal a hagymát és a paprikát, majd alaposan keverjük össze. Rövid ideig süssük, amíg aranybarnára sülnek, időnként megkeverve, hogy ne égjenek meg. Ezután tegyük félre.

2. KÉSZÍTSÜK EL A GARDEN GOURMET VEGÁN BURGERT

Grillezzük meg a Garden Gourmet Vegán Burgert a csomagoláson található utasítás szerint. Ezután még forrón tegyük rá egy vékony szelet vegán terméket, sajtalternatívát, hogy megolvadjon. Alternatívaként a burgert egy evőkanálnyi olajban, serpenyőben is megsüthetjük vagy sütőben egy papírral bélelt tepsiben.

3. MELEGÍTSÜK MEG A ZSEMLÉKET

Vágjuk félbe a hamburgerzsemleket. Hevítsünk fel egy száraz serpenyőt, és pirítsuk meg őket. Sütőben is elkészíthetjük őket, amíg a vegán burger sül. A zsemleket legfeljebb 1-2 percig melegítsük, különben kiszáradnak és kemények lesznek.

4. ÁLLÍTSUK ÖSSZE A BURGERT

Rétegezzük a salátaleveleket a pirított zsemle aljára. Ezután rendezzük el a grillezett hagymát és a paprikát. Ha szeretjük a koriandert, szórjunk rá egy marékkal. A következő lépés a Garden Gourmet Vegán Burger – helyezzük ezt is rá.

5. ÍZLÉS SZERINT FÚSZEREZZÜK ÉS TÁLALJUK!

Az így elkészített vegán burgert megkenjük a paradicsomos salsával. Ha azt szeretnénk, hogy extra csípős legyen, adjunk hozzá néhány karika jalapeño paprikát is. Az egészet fedjük le a zsemle másik felével, majd szúrjunk bele egy pálcikát a vegán burgerbe, hogy ne hulljon szét evés közben. Tálaljuk forrón magában vagy sült krumplival, salátával.

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