

**ÖSSZETEVŐK**

🍴 2 ADAG

🕒 20 PERC

1 csomag Garden Gourmet Vegán  
Burger

2 db kovászos vagy rusztikus  
zsemle

1 darab (grillezett) padlizsán

1 gerezd fokhagyma

1 ek citromlé és héja

1 ek tahini

2 ek olívaolaj

2 levél saláta

Imádod az igényes gyorsételeket, de ezúttal valami extrát keresel? Próbáld ki ezt a nem hétköznapi burgert baba ganoush-sal, amit a Garden Gourmet Vegán Burgere még különlegesebbé tesz majd!

**ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK****1. KÉSZÍTSÜK EL A BABA GANOUSH-T!**

A baba ganoush elkészítéséhez pépesítsük össze a sült padlizsán húsát egy villával. Ezután keverjük össze a zúzott fokhagymával, a citromlével, a citromhéjjal, a tahinivel és az olívaolajjal.

**2. SÜSSÜK MEG A VEGÁN HAMBURGERT!**

Eközben készítsük el a hamburgert a csomagoláson található utasítások szerint, és pirítsuk meg a félbevágott zsemlet a grillen.

**3. ÁLLÍTSUK ÖSSZE A BURGERT!**

Az egyik zsemlefelre helyezzük rá a salátát, majd a pogácsát, végül a tetejére tegyük rá a baba ganoush-t, és szórjunk rá egy kis citromhéjat. Végül helyezzük rá a zsemle másik felét, és tálaljuk.

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