

ÖSSZETEVŐK

114 gramm Garden Gourmet Sensational Burger

2 darab hamburger zsemle

30 gramm Mangó chutney

1 fej saláta

2 fej lilahagyma

1/2 darab kígyóuborka

2 darab mentalevél

100 gramm vegán termék joghurt helyettesítésére

1 evőkanál vörösborecet

1 teáskanál cukor

10 milliliter olívaolaj



2 ADAG



20 PERC



KÖZEPES

Inspirálódj ezzel a vegán recepttel: a Garden Gourmet Sensational burger mangó chutney-val, vegán mártással és hagymával az igazi!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Szeleteld fel az uborkát és a mentalevet, keverd össze a vegán joghurttal, és tedd hűtőbe.

Szeleteld fel az uborkát és a mentalevet, keverd össze a vegán termékkel, és tedd hűtőbe.

2. Készítsd elő a lilahagymát vörösborecettel és cukorral

Karikázd fel a lilahagymát, öntsd rá a vörösborecetet, add hozzá a cukrot, és tedd hűtőbe.

3. Grillezd meg a burgert és a hamburgerzsemlet, dinszteld meg a hagymát majd a chutneyval és a salátalevelekkel készítsd el a burgereket

A hagymát dinszteld meg, a Sensational burgert pedig készítsd el grillsütőn. A vegán hamburgerzsemlet is pirítsd meg a grillen, majd kend meg chutney-val, helyezd rá a salátaleveleket, állítsd össze a burgereket, és fogyaszd egészséggel.

Recipe created by GARDEN GOURMET

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