

## AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök Sensational Burger kasvispihvejä

pieni määrä lehtikaalia

1 kesäkurpitsa

2 hampurilaisleipää

1 punasipuli

4 viipaletta halloumi-juustoa tai vuohenjuustoa viipaleina

Öljyä paistamiseen

2 rkl hummusta

2 rkl majoneesia

2 rkl tomaattiketsuppia



2 ANNOSTA



30 MIN



VÄLI-

Kesän paras kasvishampurilainen syntyy Hälsans Kökin avulla. Tarvitset lisäksi halloumia ja kesäkurpitsaa.

## VALMISTUS

**1. Valmista kesäkurpitsa**

Leikkaa kesäkurpitsa pitkiksi viipaleiksi ja grillaa tai paista ne.

**2. Valmista sipulit**

Leikkaa punasipuli renkaiksi ja ruskista ne kevyesti paistinpannalla öljyssä. Siirrä ne hetkeksi sivuun.

**3. Valmista halloumi**

Grillaa tai paista halloumi-viipaleet pienessä määrässä öljyä. Siirrä sivuun ja pidä lämpimänä esimerkiksi grillikuvun avulla. Ohita tämä vaihe, jos käytät tavallista vuohenjuustoa viipaleina.

**4. Valmista kasvispihvit ja leivät**

Paista tai grillaa Hälsans Kök Sensational kasvispihvit pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti. Grillaa tai paista samanaikaisesti myös hampurilaisleivät.

**5. Koko hampurilainen ja tarjoile**

Sitten on aika koota hampurilainen! Aloita paahdetun hampurilaisleivän alaosasta, levitä runsaasti hummusta ja aseta grillatut kesäkurpitsat päälle. Lisää sitten Sensational Burger ja halloumi sekä paistettu sipuli. Laita päälle vielä vähän lehtikaalia. Levitä majoneesi ja ketsuppi hampurilaisleivän kannelle ja aseta kansi hampurilaisellesi. Nyt se on valmis nautittavaksi!

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**