

AINESOSAT

- 1 paketti Hälsans Kök Sensational kasvispihvejä
- 2 tomaattia
- 1 pieni kerä salaattia
- 1 iso punasipuli
- oliiviöljyä paistamiseen
- 1 iso hampurilaissämpylä
- 4 viipaleta suolakurkkua
- 4 viipaleta cheddarjuustoa
- 2 rkl majoneesia
- 2 rkl ketsuppia tai BBQ-kastiketta

RUOANLAITTOVINKKEJÄ

VINKKI:

Laita salaatti jääkylmään veteen, jotta se pysyy rapeana.



Unelmoitko romanttisesta illallisesta kahdelle? Hälsans Kökin kasvispihvien ansiosta voit valmistaa maukkaita hampurilaisia kotona rakkaasi kanssa.

VALMISTUS

1. Valmista sipulit

Viipaloi sipuli renkaiksi sekä tomaatti. Ruskista sipulit kevyesti paistinpannulla öljyllä ja siirrä syrjään odottamaan.

2. Valmista sämpylät

Leikkaa sämpylä 3 osaan ja lämmitä ne (grilli) pannulla.

3. Valmista kasvispihvit

Kypsennä Hälsans Kök Sensational kasvispihvit paistinpannulla pakkauksessa olevien valmistusohjeiden mukaisesti. Lisää juustoviipaleet niiden päälle, kunnes ne sulavat.

4. Täytä hampurilaiset ja tarjoile

Levitä majoneesia sämpyläviipaleisiin. Laita alimman sämpylän päälle salaattia, tomaattiviipaleita, hampurilaispihvi, suolakurkkuviipaleita ja ketsuppia. Aseta keskimäinen leipäviipale, levitä siihen majoneesia ja laita päälle salaattia, paistettua sipulia ja ketsuppia. Laita sen päälle toinen hampurilaispihvi, tomaattiviipaleita, suolakurkkua, majoneesia ja ketsuppia. Viimeistele burgeri viimeisellä sämpylällä.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI