

AINESOSAT

226 grammaa Hälsans Kök Sensational kasvispihvejä

1 kourallinen mizuna-salaattia, keräsalaattia tai pinaattia

4 retiisiä

1 lime

2 rkl majoneesia

1 tl wasabia

100 g shiitakesientä

1 kypsä avokado

2 rkl jauhoja

100 ml maitoa

1 iso punasipuli

2 mustaa hampurilaisleipää

2 rkl teriyakikastiketta

200 ml auringonkukkaöljyä

2 kimppua papuituja (valinnainen)



2 ANNOSTA



35 MIN



VÄLI-

Itämaiden makujen mukaan valmistettu mystinen, musta kasvishampurilainen valmistuu helposti kotona. Tarvitset vain Hälsans Kökin kasvispihvejä.

VALMISTUS

1. Valmista raaka-aineet

Leikkaa retiisit ohuiksi ja marinoi limemehulla ja suolalla. Sekoita wasabi ja majoneesi. Viipaloi shiitakesienet.

2. Viipaloi vihannekset

Viipaloi avokado ja ripottele siihen limemehulla. Sekoita jauhot ja maito. Lisää siihen renkaiksi leikatut sipulit.

3. Valmista hampurilaisleivät

Paahda hampurilaisleivänpuolikkaat pannulla. Paista shiitakesienet pienessä määrässä öljyä korkealla lämmöllä. Mausta sienet teriyakikastikkeella. Aseta ne syrjään.

4. Paista sienet

Ruskista valutetut sipulirenkaat runsaalla määrällä auringonkukkaöljyä. Valuta ne talouspaperille ja lisää hieman suolaa.

5. Paista kasvispihvit

Kypsennä Hälsans Kökin Sensational kasvispihvit paistinpannussa pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti.

6. Täytä hampurilaisleivät

Yhdistä majoneesi ja wasabi. Levitä wasabimajoneesia leipiin. Aseta salaattia, lämpimät kasvishampurilaispihvit, avokadoviipaleet, shiitakesienet, pavunsienet ja retiisit. Lisää sen jälkeen vielä loput wasabimajoneesista.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI