

## AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök Sensational kasvispihvejä

¼ pientä punakaalta

1 kurkku

100g porkkanoita

2 rkl bataattilevitetä

1 sitruuna

1 pieni tölkki kimchiä

50 g salaattia

2 hampurilaissämpylää

3 rkl majoneesia

suolaa

pippuria

1 ruukku vesikrassia

## RUOANLAIITTOVINKKEJÄ

Keltaiset kurpitsa- /  
kurkumasämpylät

Seitsemään sämpylään tarvitset: 1 paketti valeaa leipäjauhoseosta (joka sisältää nostatusaineen, 450 g), 15 g kurpitsajauhetta, 15 g kurkumajauhetta, 25 g voita, 300 ml haaleaa vettä, 1 muna, seesaminsiemeniä ja / tai unikonsiemeniä. Kuumenna uuni 200 °C: seen. Sekoita kurpitsa- ja kurkumajauhe leipäseokseen ja lisää vesi sekä voi. Vaivaa taikinaa ja anna nousta pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti. Jaa taikina seitsemään yhtä suureen osaan ja muotoile ne käsin palloiksi. Aseta ne leivinpellille. Voitele ne vedellä tai kevyesti vatkatulla munalla ja ripottele päälle seesaminsiemeniä ja / tai unikonsiemeniä. Anna niiden kohota jälleen kaksinkertaisiksi ja paista niitä n. 15-20 minuuttia.

## Bataattilevite

Kuori ja leikkaa 2 bataattia paloiksi ja keitä kypsiksi kattilassa. Kaada vesi pois, anna jäähtyä ja sekoita tasaiseksi monitoimikoneessa bataatit 100 g:aan kikkerheitä, yksi valkosipulinkynsi ja



2 ANNOSTA



25 MIN



VÄLI-

Haluatko maistaa kasvishampurilaisista parhaita? Hälsans Kökin kasvispihvit ovat sensaatiomaisen maukkaita!

## VALMISTUS

## 1. Valmista raaka-aineet

Pilko punakaali ohuiksi renkaiksi ja mausta ne sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.

## 2. Leikkaa vihannekset

Leikkaa kurkku ja kuori se kuorimella ohuiksi nauhoiksi. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla. Leikkaa myös porkkanat ohuiksi nauhoiksi.

## 3. Valmista kastike

Sekoita majoneesi valutetun kimchin kanssa.

## 4. Valmista kasvispihvit

Paahda sämpylänpuolikkaat (grilli) pannulla. Kypsennä Sensational burgerit paistinpannussa pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti.

## 5. Täytä kasvispihvit

Levitä sämpylänpuolikkaisiin bataattisoseita ja täytä sen päälle salaattia sekä punakaalirenkaita.

## 6. Täytä, koristele ja tarjoile

Aseta burgerit sämpylöiden päälle, sen jälkeen porkkanat, kimchimajoneesi ja kurkkunauhat. Leikkaa vesikrassi, ripottele päälle ja toinen sämpylänpuolikas kanneksi.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**

riipaus oliiviöljyä. Mausta suolalla,  
pippurilla ja sitruunamehulla.

[Halsanskok Finland](#) > [Reseptit](#) > [Keltaiset kasvishampurilaiset](#)