

## AINESOSAT

226 grammaa Hälsans Kök Sensational kasvispihvejä

1 iso tomaatti

1 pieni punasipuli

1 rkl oliiviöljyä

1 suolakurkku

2 hampurilaisleipää, jossa seesaminsiemeniä

1 pieni kerä salaattia

vegaaninen majoneesi ja ketsuppi

## RUOANLAITTOVINKKEJÄ

**Tarjoile ylimääräisen ketsupin, majoneesin, coleslawn ja bataattiperunoiden kanssa.**

Tarjoile ylimääräisen ketsupin, majoneesin, coleslawn kanssa. Herkuttele myös bataattiperunoiden kanssa.



Kasvishampurilaisemme maistuu autenttisen makunsa ansiosta vannoutuneimmillekin lihansyöjille. Etkö usko? Maista!

## VALMISTUS

**1. Valmista raaka-aineet**

Leikkaa tomaatit, suolakurkku ja sipuli viipaloiksi. Kuumenna grillipannu tai paistinpannu. Grillaa sipulit nopeasti ja aseta sivuun.

**2. Valmista hampurilaisleivät**

Leikkaa hampurilaisleivät tarvittaessa ja grillaa molemmat puolet, kunnes grillimerkit tulevat pinnalle.

**3. Grillaa kasvispihvit**

Grillaa tai paista hampurilaispihvit pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti. Levitä hampurilaisleipien pohjat kevyesti majoneesilla. Peitä majoneesi salaatilla ja aseta sen päälle grillatut tai paistetut hampurilaispihvit.

**4. Täytä hampurilaiset ja tarjoile**

Aseta päälle tomaatti, punasipuli ja suolakurkun viipaleet. Viimeistele hampurilaisleivän päälle.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTIÄ HALSANSKOK.FI**