

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

RUOANLAIITTOVINKKEJÄ

Tarjoile ylimääräisen ketsupin, majoneesin, coleslawn ja bataattiperunoiden kanssa.

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

SERVING  2 ANNOSTA

KESTO  15 MIN

VAIKEUSASTE  HELPPO

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