

AINESOSAT

1 Hälsans Kök Sensational Burger kasvispihvejä

2 mini hampurilaissämpylää

½ avokado

Limettimehua

Suolaa ja pippuria

Muutama baby pinaatin lehti

Pala punakaalia

2 kirsikkatomaattia

Rakuunamajoneesia

2 cocktailtikkua

SERVING  2 ANNOSTAKESTO  20 MINVAIKEUSASTE  VÄLI-

Hemmottele itseäsi, kumppaniasi tai ystäviäsi näillä herkullisilla kasvishampurilaisilla. Reseptissä on käytetty Hälsans Kök Sensational Burger -kasvispihvejä.

VALMISTUS

1. Muussaa avokado

Muussaa avokado tasaisesti haarukalla ja mausta oman maun mukaan esimerkiksi suolalla, pippurilla ja lime-mehulla.

2. Valmista burgerit

Hälsans Kök Sensational Burger on kasviperäinen soijasta valmistettu burger-pihvi. Sensational Burger on raaka ja mehukas pihvi, joka on suunniteltu jäljittelemään tavallisen lihasta valmistetun hampurilaispihvin makua, rakennetta ja valmistustapaa. Pihvit kuuluu valmistaa paistamalla pannulla tilkassa öljyä noin 10 minuuttia. Leikkaa hampurilaissämpylät puoliksi pituussuunnassa ja paahda pohjat rapeiksi.

3. Koristele ja tarjoile

Rakenna burgerit omien mieltymyksiesi mukaan. Yksi tarjoiluehdotus on levittää hampurilaisen pohjalle avokadoseosta, laittaa päälle pinaattia ja muutama pala viipaloitua punakaalia. Sen jälkeen laitetaan Hälsans Kök Sensational Burger -kasvispihvit ja sitten kirsikkatomaatteja. Lisää vielä rakuunamajoneesia. Päälle sämpylän toinen puoli.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI