

MINIHAMPURILAISET HÄLSANS KÖKIN VEGAANISILLA NUGETEILLA

AINESOSAT

1 pakkaus Hälsans Kökin kasvipohjaisia nugetteja

10 minisämpylää (esim. osiin irrotettava minileipä tai minihampurilaissämpylät)

pieni pala punasipulia

pieni pala kurkkua

kirsikka- tai rypäletomaatteja

suolakurkkuja

valinnainen salaatti

vegaaninen majoneesi

ketsuppi

makea chilikastike

SERVING  10 ANNOSTA

KESTO  15 MIN

VAIKEUSASTE  HELPPO

Nämä Hälsans Kök vegaanisista nugeteista tehdyt minihampurilaiset ovat täydellinen herkku pieneen nälkään. Ne on helppo valmistaa ja niihin ihastuvat kaikki!

VALMISTUS

1. Hampurilaisleipien valmistus

Esilämmitä uuni ja paista hampurilaisleivät pakkauksen ohjeen mukaan. Leikkaa tomaatit, suolakurkku ja punasipuli viipaleiksi.

2. Hampurilaisten täyttö

Halkaise minihampurilaiset pituussuunnassa ja voitele pohjalle hieman majoneesia. Laita päälle pinaatinlehtiä tai salaattia.

3. Nugettien valmistus ja aterian tarjoilu

Paista nugetit pakkauksen ohjeen mukaan ja laita ne hampurilaisleipien päälle. Laita päälle tomaattia, kurkkua ja/tai suolakurkkua sekä lisää suosikkikastikettasi. Aseta hampurilaisen keskelle pieni bambutikku ja tarjoile.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI