

AINESOSAT

2 Hälsans Kök Plant-based Burger

2 hampurilaissämpylää (mieluiten mustat, mutta myös tavalliset toimivat!)

1 punasipuli

100 g kirsikkatomaatteja

Muutama salaatinlehti

1 paprika

Muutama siivu vegaanista juustoa

2 suolakurkkua

Vegaaninen majoneesi

RUOANLAITTOVINKKEJÄ

Lisäksi ilkkurinen
kurpitsapiirakka

Huomasitko, että meillä on resepti myös ilkkuriseen kurpitsapiirakkaan?

Loistavaa yhteistä tekemistä lapsien kanssa ja kaiken lisäksi herkullista!

Jälkiruuaksi marenkihaamuja

Marenkihaamut ovat vähän pelottavia, mutta herkullisia. Marenkihaamut sopivat syötäväksi sellaisenaan tai esimerkiksi Halloween-kakun koristeiksi. Silmät voi maalata sulatetulla tummalla suklaalla. Marenkihaamut säilyvät kuivassa huoneenlämmössä.



2 ANNOSTA



25 MIN



HELPPO

Valmista lapsesi kanssa halloweeniksi vegaaninen ilkkurinen hampurilainen. Pihvinä on käytetty Hälsans kökin Vegan Burgeria.

Halloweenina on hauskaa tarjota pelottavaa ruokaa. Halloween-ruoka, joka maistuu sekä lapsille että aikuisille ei aina ole helppoa, mutta ilkkurinen hampurilaisemme maistuu kaikille.

Katso alta myös vinkit koko Halloween-menun luomiseen.

VALMISTUS

1. Paista hampurilaispihvit

Paista Hälsans Kök Plant-based burger pihvit öljyssä pannulla kullanruskeiksi ja mehukkaiksi.

2. Hienonna punasipuli ja kirsikkatomaatit

Silppua sillä välin punasipuli ja puolita kirsikkatomaatit.

3. Laita salaattia leivän pohjalle

Leikkaa hampurilaissämpylät ja laita sämpylän pohjalle salaatinlehtiä.

4. Levitä kirsikkatomaatteja ja punasipulia

Levitä kirsikkatomaatit ja punasipuli salaatin päälle.

5. Rakenna hampurilainen

Päälle Hälsans kökin hampurilaispihvi ja lopuksi juustoviipale, muutama siivu suolakurkkua, lisää salaattia ja vegaanista majoneesia.

6. Koristele ja hyvä! Halloweenia!

Anna lapsesi viimeistellä hampurilaiset lisäämällä punaisesta paprikasta sarvet ja häntä hampurilaiselle. Muahahahaha!

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI