

## AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök Sensational Burger

pieni nippu vauvakaalisalaattia tai pinaattia

¼ punakaalia

1 avokado

1 lime

suola

pippuri

1 valkosipulinkynsi

1 rkl crème fraîchea

2 tomaattia

1 punainen paprika

2 rkl majoneesia

1 rkl tomaattisalsaa (purkki)

2 jauhortillaa

30 g herneitä (valinnainen)

30 g maissia (valinnainen)

50 g munuaispapuja (valinnainen)



2 ANNOSTA



32 MIN



VÄLI-

Oletko kyllästynyt perinteisiin hampurilaisiin? Kokeile sensaatiomaisia burgerikasviskääreitämme, kaikki mitä rakastat tortillaan pakattuissa hampurilaisissa!

## VALMISTUS

**1. Sekoita kaali limettimehun kanssa**

Revi punakaali ohuiksi suikaleiksi ja ripottele päälle limetin mehua.

**2. Tee guacamole**

Muussaa avokado haarukalla. Lisää hienonnettu valkosipuli, crème fraîche, limen mehu, suola ja pippuri.

**3. Sekoita tomaattisalsa majoneesiin**

Leikkaa tomaatit kuutioiksi ja paprika suikaleiksi. Sekoita majoneesi tomaattisalsaan.

**4. Keitä Sensational Burger**

Kypsennä Sensational Burgers pannulla pakkauksen ohjeen mukaan.

**5. Kokoa kääresi ja nauti!**

Levitä tortilloille kerros avokadolevitettä. Lisää paprika, tomaattikuutiot, punakaali ja lehtikaali. Laita hampurilaiset päälle ja lusikkaa päälle tomaatti-majoneesikastiketta. Kääntelee tortillat rullaksi ja työnnä päät sisään sulkeaksesi ne. Tarjoa ne puolitettuna jäljellä olevan avokadolevitteen kanssa.

**6. Vie kääresi uudelle tasolle!**

Keittiömestarin vinkki: Päivitä kääresi tarjoamalla se lämpimien munuaispapujen kanssa maissin ja herneiden kanssa.

## RUOANLAIITTOVINKKEJÄ

**Keittiömestarin vinkki:**  
herkullista lämpimien papujen kanssa sekoitettuna maissiin ja herneisiin.

Keittiömestarin vinkki: herkullista lämpimien papujen kanssa sekoitettuna maissiin ja herneisiin.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTIÄ HALSANSKOK.FI**