

AINESOSAT

- 8 mini hampurilaissämpylää
- 8 viipaletta vegaanista juustoa
- 1 punasipuli
- 2 tomaattia ja muutama kirsikkatomaatti
- 4 minikurkkua
- 2 avokadoa
- 1 mango
- 1 punainen paprika
- 1 jalapeno
- Vähän salaattia
- Nippu korianteria
- Valitsemasi kastikkeet: ketsuppi, majoneesi, BBQ, pesto, jogurtti-
valkosipulimajoneesi jne.
- 2 pakettia Hälsans Kök Sensational
Burger -pihvejä



Tämä vegaaninen hampurilaistarjotin sopii täydellisesti jaettavaksi! Olemme käyttäneet reseptissä Hälsans Kök Sensational Burger -pihvejä. Loistava esimerkiksi jaettavaksi juhlissa tai muissa tärkeissä hetkissä.

VALMISTUS

1. Rakenna hampurilaistarjotin

Leikkaa sipulit ja paprikat ohuiksi renkaiksi ja tomaatit, kurkut, mango ja avokado viipaleiksi. Levitä kaikki vihannekset suurelle tarjottimelle ja lisää juustot. Lisää kastikkeet pienissä tarjoiluastioissa. Puolita hampurilaissämpylät. Kun tarjotin on muilta osin valmis, voit grillata hampurilaispihvit pannulla pakkauksen ohjeen mukaisesti.

2. Hampurilaiset lapsille

Laita hampurilaissämpylän puolikkaan päälle salaattia, pihvi ja siivu (vegaanista) juustoa. Peitä tomaatti- ja kurkkuviipaleilla. Laita päälle ketsuppia ja sämpylän toinen puolikas.

3. Mausteiset minihampurilaiset aikuisille

Lisää paahdetun hampurilaissämpylän alaosan päälle savupaprika-majoneea ja sen päälle salaatinlehtiä, hampurilaispihvi, punasipulia, paprikaa ja jalapenoa. Viimeistelee BBQ-kastikkeella ja laita hampurilaissämpylän toinen puoli päälle.

4. Arabiavaikutteisia minihampurilaisia aikuisille

Levitä paahdetun hampurilaissämpylän päälle jogurttivalkosipulimajoneesia. Lisää päälle salaatti, pihvi, mangoviipaleet, avokado, sipulirenkaat ja paprikaviipaleet. Lisää päälle jogurtti-
valkosipulikastike, koristele korianterilla ja laita hampurilaissämpylän päällipuoli päälle.

5. Ei ruokahävikkiä

Käytä ylijääneet kasvikset salaattiin seuraavana päivänä.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI