

AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök Sensational Burger
1 iso hampurilaissämpylä
2 tomaattia
1 pää salaattia
4 viipaletta suolakurkkua
1 punasipuli
4 siivua cheddarjuustoa
2 rkl majoneesia
2 rkl ketsuppia tai BBQ-kastiketta
oliiviöljyä paistamiseen

RUOANLAITTOVINKKEJÄ

**Laita salaatti jääkylmään veteen,
jotta se on aluksi rapea**

Laita salaatti jääkylmään veteen, jotta se on aluksi rapea

SERVING  2 ANNOSTA

KESTO  40 MIN

VAIKEUSASTE  VÄLI-

Haluatko ison hampurilaisen? Noudata siis tätä reseptiä ja hanki itsellesi iso ja herkullinen ateria. Hyvä ruokahalu!

VALMISTUS

1. leikkaa ja paista sipuli

Leikkaa sipuli ja tomaatti renkaiksi. Ruskista sipulit öljyssä pannulla. Aseta sivuun.

2. ravista pullat

Leikkaa pulla 3 osaan ja paahda ne (grilli)pannulla

3. Paista sensaatiomaisia hampurilaisia

Paista Sensational Burgerit pannulla pakkauksen ohjeen mukaan, laita juustoviipaleet niiden päälle vielä kuumina, jotta ne sulavat.

4. Kokoa astia ja tarjoile!

Levitä sämpylän pohjalle majoneesia. Lisää salaatti, tomaatti, pala hampurilaista, suolakurkkuviipaleet ja ketsuppi. Aseta keskimäinen leipäviipale, levitä sen päälle majoneesia ja päälle salaatti, paistettu sipuli ja ketsuppi. Laita päälle toinen hampurilaispihvi, tomaatti, lisää suolakurkkua, majoneesia ja ketsuppia. Päälle viimeinen hampurilaissämpylä.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTIÄ HALSANSKOK.FI