

## 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



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**