

INGREDIENSER

1 pk Hälsans Kök Sensational Burger (2 burgers)
2 tortillas
2 tomater
1 rød paprika
1 avokado
¼ rødkål
1 fedd hvitløk
1 lime
2 ss rømme
2 ss majones
1 ss tomatsalsa
en håndfull spinat eller salat
salt
pepper

KULINARISKE TIPS

Kokkens tips: deilig med varme nyrebønner blandet med mais og erter.

Kokkens tips: deilig med varme nyrebønner blandet med mais og erter.

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  30 MIN

VANSKELIGHETSGRAD 
MELLOM

Kan du ikke bestemme deg for om du heller vil ha en burger eller en wrap? Hvorfor ikke prøve vår burgerwrap, som er den beste av begge rettene. God appetitt!

FREMGANGSMÅTE

1. kuttet rødkål

Skjær rødkål i veldig tynne strimler og dryss over limesaft.

2. Lag guacamole

Mos avokadokjøttet med en gaffel. Tilsett finhakket hvitløk, crème fraiche, limesaft, salt og pepper.

3. Lag tomatsalsaen

Skjær tomaterne i terninger og paprika i strimler. Bland majonesen med tomatsalsaen.

4. Stek burgerkakene

Stek eller grill Sensational Burgers i henhold til instruksjonene på pakken.

5. sette sammen og servere

Spred et lag med avokadokrem på tortillaene. Tilsett paprika, tomat, rødkål og grønnkålsalat. Legg burgere på toppen og skje tomat-majonesaus på. Brett og rull tortillaene. Server dem som halve med gjenværende avokadokrem.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO