

INGREDIENSER

2 pakke Hälsans Kök Sensational Burger

en liten bunt babygrønnkål eller spinat

¼ rødkål

1 avokado

1 lime

salt

pepper

1 fedd hvitløk

1 ss crème fraîche

2 tomater

1 rød paprika

2 ss majones

1 ss tomatsalsa (krukke)

2 mel tortillas

30 g erter (valgfritt)

30 g mais (valgfritt)

50 g kidneybønner (valgfritt)

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  32 MIN

VANSKELIGHETSGRAD 
MELLOM

Lei av tradisjonelle burgere? Prøv våre Sensational Burger Vegetarian Wraps, alt du elsker med burgere pakket inn i en tortilla!

FREMGANGSMÅTE

1. Kast kål med limejuice

Riv rødkålen i veldig tynne strimler og dryss over limesaft.

2. Lag guacamole

Mos avokadoen med en gaffel. Tilsett finhakket hvitløk, rømme, limejuice, salt og pepper.

3. Bland tomatsalsa med majones

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

4. Kok de Sensational burger

Kok Sensational Burgers i en stekepanne etter anvisning på pakken.

5. Samle wrap og nyt!

Smør et lag med smurt avokado på tortillaene. Tilsett paprika, tomater i terninger, rødkål og grønnkålssalat. Legg burgerne på toppen og tilsett tomat-majonesaus. Brett tortillaene til en rull og stikk endene inn for å lukke dem. Server dem halvert med det resterende avokadopålegget.

6. Ta innpakningen til neste nivå!

Kokkens tips: Oppgrader wrapen din ved å servere den med varme kidneybønner blandet med mais og erter.

KULINARISKE TIPS

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

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

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO