

INGREDIENSER

2 pakke Hälsans Kök Sensational Burger

8 mini hamburgerboller

8 skiver vegansk ost

1 rødløk

2 tomater og noen cherrytomater

4 mini agurker

2 avokadoer

1 mango

1 rød paprika

1 jalapeno

Litt salat

En haug med koriander

Sauser av dine preferanser: ketchup, majones, BBQ, pesto, yoghurt-hvitløksmajones, etc

SERVING  4 PORSJONER

VARIGHET  26 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  MELLOM

Denne veganske burgerplanken laget med Hälsans Kök Sensational Burger er perfekt for sharing! Del den med hele familien og nyt den spesielle anledningen.

FREMGANGSMÅTE

1. Lag planken med Sensational Burgers

Skjær løk og paprika i tynne ringer og tomater, agurker, mango og avokado i skiver. Fordel alt med salat og ost på et stort bord og tilsett sausene. Halver rundstykkene og rist dem på skjærekanten i noen sekunder. Når alt er klart kan du grille Sensational Burger i en panne etter instruksjonene på pakken.

2. Burgere for barn

Smør nederste halvdel av den ristede hamburgerbollen med majones, topp med salat, en hamburger og en skive (vegansk) ost. Dekk med tomat- og agurkskiver. Hell ketchup på toppen og ta på hatten.

3. Krydret miniburgere til voksne

Smør den nederste halvdel av den ristede hamburgerbollen med røkt paprikamajones. Topp med salatblader, hamburger, rødløk og skiver av rød og jalapenopepper. Hell BBQ-saus på toppen og sett hatten på.

4. Arabisk-inspirerte miniburgere til voksne

Smør den nederste halvdel av den ristede hamburgerbollen med yoghurthvitløksmajones. Topp med salat, hamburger, mangoskiver, avokado, løkringer og røde paprikaskiver. Hell yoghurt-hvitløkssaus på toppen, pynt med koriander og sett hatten på.

5. Ingen avfallstips

Bruk rester av grønnsaker i en salat dagen etter.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO