

## INGREDIENSER

1 paket Hälsans Kök Sensational Burger  
(2 burgare)

ett litet knippe grönkål

1 zucchini

2 st hamburgerbröd

1 rödlök

4 skivor halloumiost eller någon getost i  
skivor

Olja att steka i

2 msk hummus

2 msk majonnäs

2 msk tomatketchup

SERVING  2 PORTIONER

VARAKTIGHET  30 MIN

SVÅRIGHETSGRAD   
MELLANLIGGANDE

Halloumi ger en extra sälta till den här gröna burgaren! V ianvänder vår Sensational burger och toppare den med zucchini, ost och grönsaker. Vill du göra din burgare helt vegansk byter du ut halloumin mot en vegansk variant!

## TILLAGNING

### 1. Grilla eller Stek Zucchini och burgarbrödet

Skär zucchini i långa skivor och grilla eller stek dem.  
Stek eller grilla även hamburgerbrödet.

### 2. Bryn rödlöken lätt

Skär rödlöken i ringar och bryn dem lätt i en stekpanna med olja. Lägg sedan åt sidan.

### 3. Grilla eller stek halloumi

Grilla eller stek halloumi-skivorna i lite olja. Lägg åt sidan och håll den varm med hjälp av expempelvis grillfolie. Hoppa över detta steg om du använder vanlig getost i skivor.

### 4. Grilla eller stek Sensational Burger

Stek eller grilla Hälsans Kök Sensational Burgers enligt anvisningarna på förpackningen.

### 5. Monera din burgare!

Dags att bygga ihop burgaren! Börja med botten-halvan av det rostade hamburgerbrödet, bred generöst med hummus och lägg den grillade zucchini oavnpå. Lägg sedan på din Sensational Burger och haloumi samt den stekta löken. Toppa med lite grönkål. Bred majonnäs & ketchup på topplocket av ditt hamburgerbröd och lägg sedan på locket på din burgare. All done, hoppas det smakar!

**FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ [HALSANSKOK.SE](https://halsanskok.se)**