

INGREDIENSER

- 1 paket Hälsans Kök Sensational Burger
- ¼ liten rödkål
- 1 gurka
- 50g morot, skalad och finstrimlad
- 1 citron
- 50 g lammsallat eller vilken vanlig grönsallat som helst
- 2 briocheburgerbullar
- nymalen svartpeppar
- näve färsk krasse (valfritt)
- 1 msk vegansk majonnäs
- 1 msk paprika houmous

MATLAGNINGSTIPS

Piffa upp din majonnäs!

Om du vill kan du lägga till kimchi eller hackad kapis till din majonnäs innan den går i bullen för en extra smak...



2 PORTIONER



25 MIN



MELLANLIGGANDE

Stapla din hamburgare med lager av krispig sallad, röd paprikahummos, vår mjuka Sensational Burger och krämig vegansk majonnäs! En twist på en klassisk favorit!

TILLAGNING

1. Strimla rödkålen

Strimla rödkålen och smaka av med citronsaft och svartpeppar.

2. Blanda skivad gurka med citronsaft

Använd en skalare, skala skivor av gurka i tunna band och smaka av med citronsaft, salt och peppar.

3. Stek Sensational burger och rosta brödet

Rosta burgarbröden i en torr stekpanna och ställ åt sidan. Stek de sensationella hamburgarna i en stekpanna enligt anvisningarna på förpackningen.

4. Bred hummus på ena brödskivan

Bred hummus på brödbotten. Täck med sallad och rödkål.

5. Montera burgaren!

Lägg burgarna och toppen av salladen med morot, vegansk majonnäs och gurkband. Skär krasse, strö över och lägg på burgarlocket.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE