

INGREDIENSER

2 st Hälsans Kök Plant-based burger

2 hamburgarbröd (gärna svarta, men även vanliga fungerar!)

1 rödlök

100 g körsbärstomater

Några salladsblad

1 paprika (4 örön, 2 svansar)

Några skivor vegansk ost

2 pickles

Vegansk majonnäs

MATLAGNINGSTIPS

Lägg till en elak pumpapaj!

Har du sett att vi även har ett recept på en pumpapaj med läskigt ansikte? Galet god och roligt för barnen att laga

Till efterrätt- Marängspöken

Sugen på efterrätt - Gör Marängspöken! Spökmäränger är lite läskiga, men mest goda! Ät dem som de är eller pynta halloweentårtan med en hel spökfamilj. Ögonen målar du på med smält mörk choklad. Förvara marängspökerna torrt i rumstemperatur.

SERVING  2 PORTIONER

VARAKTIGHET  25 MIN

SVÅRIGHETSGRAD  LÄTT

Laga mat med dina barn till Halloween med vår Vegan Evil Burger, eller Monsterburgare, gjord med vår växtbaserade Hälsans Kök Sensational Burger, och ett par pepparhorn!

Bjud på läskig mat på halloween! Halloween-mat för både barn och vuxna och är inte alltid lätt, eller så tar ni fram barnen i er och leker med! Med en monsterburgare är huvudrätten enkel! Kika även på våra tips nedan för att få till en hel Halloween meny

TILLAGNING

1. Stek de sensationella hamburgarna

Stek Hälsans kök Sensational Burgers med lite olja i en panna tills de är gyllenbruna och saftiga.

2. Hacka rödlök och körsbärstomater

Finhacka under tiden rödlöken och halvera körsbärstomaterna.

3. Lägg sallad i brödets botten

Skär upp hamburgarbröden och lägg några salladsblad på botten av brödet.

4. Fördela körsbärstomater och rödlök

Fördela körsbärstomaterna och rödlöken över salladen.

5. Bygg din hamburgare!

Toppa med burgaren och avsluta med en skiva ost, några skivor saltgurka, lite mer sallad och vegansk majonnäs.

6. Lägg till de små hornen och Happy Halloween!

Låt din lilla sätta pricken över i (den onda) genom att sticka i röd paprika för örönen och svansen! Muahahaha!

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