

INGREDIENSER

- 1 Paket Hälsans Kök Plant-Based Burger
- 1 salladshuvud (eller romaine)
- 2 tomater
- 2 rödlökar
- 4 pickles
- 4 veganska ostskivor
- 4 fullkornsburgare
- tomatketchup eller salsa
- (vitlök) vegansk majonnäs

MATLAGNINGSTIPS

Ett kreativt sätt att dela en måltid

Att servera gör-det-själv-bräda med Hälsans Kök BBQ-burgare är ett bra sätt att städa upp ditt kylskåp! Förutom de välbekanta ingredienserna kan du servera alla sorters grönsaker, sallad, bladgrönsaker, sorter och såser. T ex gurkskivor, råa eller grillade paprikaremsor, vårlöksringar, bladspenat och senap.

Läckra tillbehör

Du kan servera din bräda med rostade potatis-"klyftor" eller sötpotatispommes om så önskas.

SERVING  4 PORTIONER

VARAKTIGHET  19 MIN

SVÅRIGHETSGRAD  LÄTT

Letar du efter en rolig middag med familj och vänner? Prova detta veganska Burger DIY Board-recept för att göra dina egna hamburgare med vår läckra Hälsans Kök Plant-based Burger American Style!

TILLAGNING

1. Platta upp brädan

Lägg några skålar och tallrikar på ett serveringsbräde och fyll dem med sallad, tomatskivor, pickles, majonnäsås, ketchup eller salsa, (veganska) ostskivor och lökringar.

2. Rosta bullarna

Halvera bullarna på längden och grilla kort de skurna sidorna i en het stekpanna.

3. Grilla BBQ-burgarna

Grilla till sist Hälsans Kök burgarna enligt anvisningarna på förpackningen på grillen eller i grillpannan.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE