

## 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.



4 PORTIONER



19 MIN



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, majonnässås, 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**