

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational burger

¼ kleine rode kool

1 komkommer

50 g wortel, geschild en fijngesnipperd

1 citroen

50 g veldsla of een gewone groene sla

2 brioche burgerbroodjes

vers gemalen zwarte peper

1 el vegan mayonaise

2 el rode paprika hummus

handvol verse tuinkers (optioneel)

CULINAIRE TIP

Fleur je mayonaise op!

Als je wilt, kun je kimchi of gehakte kappertjes aan je mayo toevoegen voordat het in het broodje gaat voor een extra vleugje smaak...



Stapel je heerlijke vegan burger met mooie gekleurde laagjes van knapperige salade, rode hummus paprika en onze sensational burger! Probeer het zelf!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bereid de rode kool

Snijd de rode kool in reepjes en breng op smaak met citroensap en zwarte peper.

2. Maak de komkommer klaar

Schil met een dunschiller de plakjes komkommer in dunne linten en breng op smaak met citroensap, zout en peper.

3. Rooster het broodje en bak de burgers

Rooster de helften van het broodje in een droge koekenpan en zet apart. Bak de sensationele burgers in een koekenpan volgens de aanwijzingen op de verpakking.

4. Beleg de bodem van het broodje

Besmeer de broodjesbodems met een beetje van de rode paprika-houmous. Bedek met de veldsla en rode kool.

5. Maak het broodje af

Leg de burgers en de top van de sla met wortel, vegan mayonaise en komkommerlinten. Snijd de tuinkers, strooi erover en plaats het broodje deksel.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)