

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Sensational burger
- 2 mini romaine sla
- 2 babykomkommers, in de lengte doorgesneden
- 4 eetlepels pittige tomatenrelish
- 4 el ingelegde rode ui
- 4 el gemengde granen en zaden
- 3 afbakbroodjes
- 1 el plantaardige melk
- 4 eetlepels houmous



Wil je lekker en vegan eten? Probeer onze vegan Sensational Burger met de smaakvolle patty, romige hummus en je favoriete groenten! Voor ons tomaten, mini romaine sla, komkommer en ingelegde rode uien.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bereid de broodjes voor

Snijd de broodjes al doormidden en leg ze op een bakplaat. Bestrijk de bovenkant van de broodjes met een beetje plantaardige melk. Strooi de gemengde granen & zaden erover en bak af in de oven volgens de gebruiksaanwijzing.

2. Kook de sappige hamburgers

Kook de Garden Gourmet Sensational Burger volgens de instructies op de achterkant van de verpakking.

3. Grill de edelstenen

Snijd de little gems in de lengte in plakken van 2 cm, grill ongeveer 1 minuut aan elke kant op een grillpan of barbecue, zet opzij tot je klaar bent om je meesterwerk in elkaar te zetten.

4. Stel je hamburger samen

Smeer een eetlepel hummus op de onderste helft, gevolgd door de gesneden komkommers op het onderste deel van het burgerbroodje. Leg er een Sensational burger op en garneer met wat tomatenrelish en ingelegde rode uien. Heerlijk om te serveren met wat zoete aardappelfrietjes! Genieten!

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