

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Burger American Style

1 avocado

1 rode ui

1 klein blikje maisstukjes (of 1 maiskolf)

wat blaadjes sla

2 el vegan zure room

2 flatbreads (kant-en-klaar of huisgemaakt)

citroensap

kruiden (zout, peper ...)

1/2 sjalot

1 rode jalapeno

2 knoflookhandschoenen

1/2 tl gedroogde oregano

50 gr verse peterselie

1 el rode wijnazijn

60 gram olijfolie

kruiden (zout, peper ...)



Snel en makkelijk lunchen? Deze Vegetarische flatbread met groenten en de Garden Gourmet Sensational Burger American Style is eenvoudig te maken en zal je lunchpauze zeker opvrolijken!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bereid alle groenten voor

Begin met het bereiden van al je groenten: was de groenten, snijd de rode ui en de avocado in plakjes. Om te zorgen dat je avocadoschijfjes goed blijven, kun je er een beetje citroensap aan toevoegen.

2. Meng maïs met kruiden

Meng in een kom je maïs met wat kruiden en een beetje olijfolie. Blijf aan de kant.

3. Bereid de chimichurrisaus

Maak de chimichurrisaus door alle ingrediënten fijn te hakken en alles door elkaar te mengen in een kom.

4. Grill de Sensational Burger American Style

Grill de Sensational Burger American Style volgens de bereidingswijze op de verpakking.

5. Verwarm het platbrood

Verwarm de flatbread. Als het warm is, smeer je er wat zure room op en voeg je zout en peper toe.

6. Maak de flatbread

Leg aan de ene kant je slablaadjes en de Sensational Burger American Style

7. Werk af om te monteren en te serveren

Leg de plakjes avocado en rode ui erop en werk af met je maisstukjes. Vouw de ingrediëntvrije kant van je flatbread eroverheen, giet er wat chimichurrisaus over en smullen maar!

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