

## INGREDIËNTEN

200 Gram Garden Gourmet meatball-style rondo

1 grote tomaat

50 gr rucola sla

1 kleine rode ui

1 limoen

2 volkoren granenbroodjes

2 el knoflook-yoghurt vegan mayonaise



Een heerlijk recept nodig voor jouw vegan lunchbox? Garden Gourmet staat voor je klaar! Met dit recept maak je iedereen jaloers! Je hebt maar een paar ingrediënten nodig en natuurlijk onze heerlijke Meatball Style rondo voor dit vegan recept.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Bereid de ui voor

Schil en snijd de ui in dunne ringen.

### 2. Marineer de ui

Besprenkel rijkelijk met limoensap en laat ongeveer 10 min marineren.

### 3. Rooster het brood

Halveer de broodjes en rooster de snijkanten gelijkmatig bruin in een hete koekenpan.

### 4. Bouw je hamburger

Smeer de bodems in met knoflook-yoghurtmayonaise en verdeel er wat rucola over. Werk af met een paar plakjes tomaat en de ingelegde rode uienringen.

### 5. Bak de Meatballstyle rondo

Bak de Meatballstyle rondo volgens de aanwijzingen op de verpakking en leg ze op de broodjes.

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