

**INGREDIËNTEN** 2 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Burger

1 Kleine Rode Ui

2 Geconserveerde Geroosterde Paprika's

2 Eetlepels Guacamole (Kant-en-Klaar of Zelfgemaakt)

35 Gram Veldsla

2 Plakjes Vegan Smeltkaas

2 Eetlepels Tomatensalsa

1 Groene en Rode Jalapenopeper

2 Burgerbroodjes met Sesam en Maanzaad

**CULINAIRE TIP****Serveering**

Serveer met andere Mexicaanse ingrediënten zoals nacho chips, crème fraîche, maïskolf, koriander, extra guacamole en limoen

Fan van pittige gerechten? Probeer deze veganistische Mexicaans geïnspireerde burger met jalapenos en onze plantaardige Garden Gourmet Sensational Burger. Je zult het geweldig vinden!

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Snijd de groente**

Snijd de ui in ringen en paprika in reepjes. Grill de ui kort en zet apart.

**2. Snijd de broodjes**

Snijd de burgerbroodjes in de lengte en grill beide kanten tot grillsporen zichtbaar zijn.

**3. Grill de burgers**

Gril de burgers volgens de instructies op de verpakking en bedek ze met een plakje kaas terwijl de burgers nog warm zijn.

**4. Beleg de broodjes**

Bestrijk de onderkant van de broodjes met guacamole. Bedek met veldsla en paprika reepjes en leg de cheeseburgers erop.

**5. Voeg de toppings toe**

Voeg toe de uien, tomatensalsa en als je van pittig houdt, voeg je ook wat jalapeno plakjes toe. Plaats de bovenste broodje erop.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**