

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Sensational Burger  
(2 burgere)

Et lille bundt grønkål

1 zucchini

2 burgerboller

1 rødløg

4 skiver halloumi-ost eller gedeost i  
skiver

Olie til stegning

2 spsk hummus

2 spsk mayonnaise

2 spsk tomatketchup

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  30 MIN

SVÆRHEDSGRAD   
INTERMEDIATE

En vegetarisk burger fuld af smag. Den sprøde halloumi passer perfekt til den saftige vegetariske burgerbøf fra Hälsans Kök.

## TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

### 1. Skær og steg zucchinien

Skær zucchinien i lange skiver og grill eller steg dem. Opvarm eller grill også burgerbollerne.

### 2. Skær og steg løgringene

Skær det røde løg i ringe og brun dem let i en stegepande med olie. Sæt derefter til side.

### 3. Steg halloumi-skiverne

Grill eller steg halloumi-skiverne i lidt olie. Sæt dem til side, og hold dem varme ved hjælp af for eksempel alufolie. Spring dette trin over, hvis du bruger almindelig gedeost i skiver.

### 4. Steg de vegetariske burgerbøffer

Steg eller grill Hälsans Kök Sensational Burgers i henhold til instruktionerne på pakken.

### 5. Saml og server!

Nu er det tid til at bygge din burger! Start med den nederste halvdel af den ristede burgerbolle, spred generøst med hummus, og læg de grillede skiver zucchini ovenpå. Tilsæt derefter din Sensational Burger og halloumi samt de stegte løg. Top med lidt grønkål. Spred mayonnaise og ketchup på den øverste burgerbolle, og placer den derefter på din burger. Så er burgeren færdig, håber det smager godt!

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)