

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Sensational Burger
(2 burgere)

2 burgerboller

1 tomat

1 rødløg

1 spsk olivenolie

1 pickle

1 salathoved

Vegansk mayonnaise og ketchup

MADLAVNINGSTIPS

Server med ekstra ketchup,
mayonnaise, coleslaw og søde
kartoffelfries.

Server med ekstra ketchup, mayonnaise,
coleslaw og søde kartoffelfries.



2 SERVERING



15 MIN



LET

En klassisk opskrift på en lækker vegetarisk burger med Hälsans Köks Sensational Burgerbøf. Så nemt og så lækkert!

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Skær grøntsager og steg løgene

Skær tomater, pickles og løg i skiver. Varm stegepanden op med lidt olie. Steg ringene af løg kort og sæt dem til side, når de er blevet bløde.

2. Varm/grill burgerbollerne

Skær burgerbollerne over på midten og grill begge sider, indtil grillmærker vises.

3. Grill/Steg Hälsans Kök Sensational Burgerbøffer

Grill dine Hälsans Kök Sensational Burgerbøffer i henhold til instruktionerne på pakken. Påfør mayonnaise i bunden af burgerbollen. Tillsæt efterfølgende salat og den grillede burgerbøf.

4. Saml og server!

Tilføj tomat, rødløg og pickles ovenpå bøffen. Smør ketchup på den øverste bolle og læg låget oven på burger.

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK