

INGREDIENSER

2 Hälsans Kök Plant-based Burger

2 hamburgerboller (helst sorte, men almindelige fungerer også!)

1 rødløg

100 g cherrytomater

Nogle salatblade

1 peberfrugt (4 ører, 2 haler)

Et par skiver vegansk ost

2 pickles

Vegansk mayonnaise

MADLAVNINGSTIPS

Tilføj en ond græskartærte!

Så du, at vi også har en opskrift på en skræmmende ansigtsgræskartærte? Vanvittigt godt og sjovt for børnene at lave mad

Til dessert - Merängspöken

Lyst til dessert - Lav marengsspøgelser! Spøgelsesmarengs er lidt skræmmende, men for det meste godt! Spis dem, som de er, eller pynt Halloween-kagen med en hel spøgelsesfamilie. Mal øjnene med smeltet mørk chokolade. Opbevar marengsspøgelserne tørt ved stuetemperatur.



2 SERVERING



25 MIN



LET

Lav mad med dine børn til Halloween med vores Vegan Evil Burger, eller Monster Burger, lavet med vores plantebaserede Hälsans Kök burger og et par pebernødder! Tilbyd skræmmende mad på Halloween! Halloween mad til både børn og voksne er ikke altid let, eller få børnene frem i dig og leg med! Med en monsterburger er hovedretten nem! Tag også et kig på vores tips nedenfor for at skabe en hel Halloween-menu

TILBEREDNINGSSKRID

1. Steg de opsigtsvækkende hamburgere

Steg Hälsans kök Sensational Burgers med lidt olie på en pande, til de er gyldenbrune og saftige.

2. Hak rødløg og cherrytomater

Hak imens rødløget fint og halver cherrytomaterne.

3. Læg salat i bunden af brødet

Skær hamburgerbollerne og læg nogle salatblade på bunden af bollen.

4. Fordel cherrytomater og rødløg

Fordel cherrytomater og rødløg over salaten.

5. Byg din hamburger!

Top med burgeren og afslut med en skive ost, et par skiver pickle, lidt mere salat og vegansk mayonnaise.

6. Tilføj de små horn og Glædelig Halloween!

Lad din lille tilføje den (onde) prikken over i'et ved at stikke rød peber i til ører og hale! Muahahahaha!

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