

INGREDIENSER

2 pakke Sensational Burger
8 mini hamburgerboller
8 skiver vegansk ost
1 rødløg
2 tomater og nogle cherrytomater
4 mini agurker
2 avocadoer
1 mango
1 rød peberfrugt
1 jalapeno
Lidt salat
En flok koriander
Saucer efter dine præferencer: ketchup, mayonnaise, BBQ, pesto, yoghurt-hvidløgsmayonnaise osv.

MADLAVNINGSTIPS

Tips til stop spild af mad

Brug rester af grøntsager i en salat eller pastaret dagen efter for at undgå madspild.



4 SERVERING



25 MIN



INTERMEDIATE

Denne veganske burger anretning lavet med Hälsans Kök Sensational Burger er perfekt til deling! Del den med hele familien eller vennerne til diverse anledninger. Den er nem og hurtig at lave og kan tilpasses til dine gæsters forskellige smagspræferencer. Velbekomme!

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Skær grøntsager og steg burgerbøffer

Skær løg og peberfrugt i tynde ringe og tomater, agurker, mango og avocado i skiver. Anret det hele med salat og ost på et stort skærebræt og tilsæt saucerne i skåle. Skær og rist bollerner kort. Når det hele er klar, kan du grille eller stege Sensational Burger på en pande efter anvisningen på pakken.

2. Severingsforslag til en børne burgeren

Smør den nederste halvdel af den ristede hamburgerbolle med mayonnaise, top med salat, en hamburger og en skive (vegansk) ost. Dæk med tomat- og agurkeskiver. Hæld ketchup ovenpå og tag hatten på.

3. Severingsforslag til krydrede miniburgere til voksne

Smør den nederste halvdel af den ristede hamburgerbolle med røget paprikamayonnaise. Top med salatblade, hamburger, rødløg og skiver af rød og jalapenopeber. Hæld BBQ sauce på toppen og sæt hatten på.

4. Severingsforslag til arabisk-inspirerede miniburgere til voksne

Smør den nederste halvdel af den ristede hamburgerbolle med yoghurt-hvidløgsmayonnaise. Top med salat, hamburger, mangoskiver, avocado, løgringe og røde peberskiver. Hæld yoghurt-hvidløgssauce ovenpå, pynt med koriander og læg hatten på.

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