

INGREDIENSER

400 gram Hälsans Kök Vegansk Burger
1 hoved salat (eller romaine)
2 tomater
2 rødløg
4 pickles
4 veganske osteskiver
4 fuldkornsburgere
tomatketchup eller salsa
(hvidløg) vegansk mayonnaise

MADLAVNINGSTIPS

En kreativ måde at dele et måltid på

At servere gør-det-selv-brætter med Hälsans Kök BBQ-burgere er en fantastisk måde at rense dit køleskab på! Udover de velkendte råvarer kan du servere alle slags grøntsager, salat, bladgrønt, varianter og saucer. For eksempel agurkeskiver, rå eller grillede peberstrimler, forårsløggringe, bladspinat og sennep.

Lækkert tilbehør

Du kan servere dit bræt med ristede kartoffel "både" eller sød kartoffel frites, hvis det ønskes.



4 SERVERING



19 MIN



LET

Leder du efter en sjov middag med familie og venner? Prøv denne veganske Burger DIY Board opskrift for at lave dine egne burgere med vores lækre Health Kitchen Plantebaserede Burger American Style!

TILBEREDNING INSTRUKTIONER

1. Flad brættet ud

Stil nogle skåle og tallerkener på et serveringsbræt og fyld dem med salat, tomatskiver, pickles, mayonnaise, ketchup eller salsa, (veganske) osteskiver og løgringe.

2. Rist bollerne

Halver bollerne på langs og grill kort de afskårne sider i en varm stegepande.

3. Grill BBQ burgere

Grill til sidst Hälsans Kök-burgerne efter anvisning på pakken på grillen eller i grillpanden.

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK