

GEGRILDE VEGAN SENSATIONAL BURGER MET HUMMUS

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Burger
2 volkoren burgerbroodjes
60 g hummus
20 g babyspinazie
150 g paprika's (geel, groen en rood)
1 el olijfolie
Zout
Zwarte peper

CULINAIRE TIP

Nutritional tip

Door de verscheidenheid aan ingrediënten en de voedingssamenstelling kan het als één gerecht worden geserveerd. Combineer het met een stuk fruit als dessert en je krijgt een complete en evenwichtige maaltijd.

 2 PORTIES

 19 MIN

 GEMAKKELIJK

Onze sappige Garden Gourmet Vegan Sensational Burger met een knapperig broodje zal al jouw smaakpupillen verbazen. De babyspinazie en paprika gaan perfect samen met de smaakvolle Vegan Burger met hummus, dus probeer het eens vanavond! Pssst, dit recept heeft slechts 5 ingrediënten.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bak de paprika's

Snijd de paprika's in reepjes. Bak de paprika's in een pan met olijfolie, zout en peper gedurende 10 minuten.

2. Bak de Garden Gourmet Sensational Burger

Zet de paprika's opzij en bak de Gourmet Sensational Burgers volgens de bereidingswijze.

3. Bereid de hamburgerbroodjes

Open de hamburgerbroodjes in twee helften en rooster of verwarm het in dezelfde pan.

4. Stel de burger samen!

Om de Burger samen te stellen: smeer de hummus met behulp van een lepel op de bodem van het brood. Leg de babyspinazie, de Garden Gourmet Sensational Burger en daarop de paprika's in drie kleuren. Serveer warm!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**