

VEGAN AZIATISCHE SENSATIONAL FLAVOURED BURGER

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Burger

1 of 2 mini paprika's

1/2 gesneden rode ui (of ingelegde uien)

een paar blaadjes sla

2 hamburgerbroodjes

klein bosje peterselie

1 tl azijn

kruiden (zout, peper, enz.)

1 mango

1 wortel

1/2 kool

plantaardige mayonaise

CULINAIRE TIP

Voeg een begeleiding toe

Bereid zoete aardappelpartjes voor het perfecte bijgerecht. Je kunt ook kiezen voor wortelfriet.

 2 PORTIES

 19 MIN

 GEMIDDELD

Deze vegan burger is precies wat je zoekt! De smaakvolle Garden Gourmet Sensational flavoured burger gecombineerd met een Aziatisch twist van mango en koolsla zal je smaakpapillen zeker bevallen!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bereid de mangosalade voor

Begin met het bereiden van de mangosalade door de mango, wortel en kool fijn te raspen. Voeg als je klaar bent de vegan mayonaise toe en meng. Breng op smaak met zout, peper en azijn.

2. Bak de Sensational flavoured burger

Bak de Sensational flavoured burger volgens de bereidingswijze op de verpakking.

3. Begin met het bouwen van de burger

Snijd je burgerbroodje doormidden en leg de slablaadjes, plakjes rode ui of augurk en de Sensational flavoured burger op de onderste helft van je broodje.

4. De finishing touch!

Voeg bovenop je burger de babypeper, mangosalade en koriander toe. Bedek met de tweede helft van je brood. Geniet ten slotte van deze geweldige burger.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**