

INGREDIËNTEN

 4 PORTIES

 19 MIN

 GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet Sensational Burger American Style

1 krop sla (of snijsla)

2 tomaten

2 rode uien

4 augurken

4 veganistische kaasplakken

4 volkoren burgerbroodjes

tomatenketchup of salsa

(knoflook) vegan mayonaise

CULINAIRE TIP

Een creatieve manier om een maaltijd te delen

Het doe-het-zelf Garden Gourmet BBQ burger recept is een geweldige manier om je koelkast op te ruimen! Naast de bekende ingrediënten kunt u er allerlei soorten groenten, salades, bladgroenten, soorten en sauzen op serveren. Bijvoorbeeld komkommerschijfjes, rauwe of gegrilde paprikareepjes, bosuiringen, bladspinazie en mosterd.

Heerlijke bijgerechten

U kunt uw bord ook serveren met gepofte aardappel of zoete aardappelfrietjes.

Op zoek naar een gezellig diner met familie en vrienden? Probeer dit vegan doe-het-zelf BBQ Burger recept uit om je eigen burger samen te stellen met onze heerlijke Garden Gourmet Sensational Burger American Style!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Leg het bord op tafel

Zet enkele kommen en borden op een serveerplank en vul ze met sla, plakjes tomaat, augurk, mayonaisesaus, ketchup of salsa, (vegan) kaasschijfjes en uienringen.

2. Toast de broodjes

Halveer de broodjes in de lengte en grill deze kort in een hete koekenpan.

3. Grill de BBQ-burgers

Gril tot slot de vegan Sensational Burger American Style volgens de aanwijzingen op de verpakking op de BBQ of in de grillpan.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL