

**INGREDIËNTEN** 2 PORTIES 26 MIN GEMAKKELIJK

1 Pak Garden Gourmet  
Vegetarische Burger Deluxe Mini

1 grote tomaat

50 gr rucola sla

1 kleine rode ui

1 limoen

2 volkoren granenbroodjes

2 el knoflook-yoghurt vegan  
mayonaise

Een heerlijk recept nodig voor jouw vegan lunchbox? Garden Gourmet staat voor je klaar! Met dit recept maak je iedereen jaloers! Je hebt maar een paar ingrediënten nodig en natuurlijk onze heerlijke Vegetarische Burger Deluxe Mini voor dit recept.

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Bereid de ui voor**

Schil en snijd de ui in dunne ringen.

**2. Marineer de ui**

Besprenkel rijkelijk met limoensap en laat ongeveer 10 min marineren.

**3. Rooster het brood**

Halveer de broodjes en rooster de snijkanten gelijkmatig bruin in een hete koekenpan.

**4. Bouw je hamburger**

Smeer de bodems in met knoflook-yoghurtmayonaise en verdeel er wat rucola over. Werk af met een paar plakjes tomaat en de ingelegde rode uienringen.

**5. Bak de Meatballstyle rondo**

Bak de Meatballstyle rondo volgens de aanwijzingen op de verpakking en leg ze op de broodjes.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN**  
**GARDENGOURMET.NL**