

**INGREDIËNTEN**

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Burger

1 Grote Tomaat

1 Kleine Rode Ui

1 Eetlepel Olijfolie

1 Augurk

2 Burgerbroodjes met Sesamzaad

1 Kleine Krop Stevige Sla (IJsberg of Romaine)

Vegan Mayonaise en Ketchup

**CULINAIRE TIP****Serveering**

Serveer met extra ketchup, mayonaise, koolsalade en zoete aardappelfrietjes.

 2 PORTIES 15 MIN GEMAKKELIJK**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Groente snijden**

Snijd tomaten, augurk en ui. Verwarm de grillpan. Gril de uien kort en zet apart.

**2. Snijd de broodjes en gril deze**

Snijd de burgerbroodjes in de lengte en gril beide kanten tot grillsporen zichtbaar zijn.

**3. Gril de burgers**

Gril de Sensationele burgers volgens de instructies op de verpakking. Bedek de onderkant van het broodje licht met mayonaise. Bedek met sla en leg de gegrilde hamburgers erop.

**4. Top af en serveer**

Top de burger met tomaat, rode ui en augurk. Plaats de bovenste broodje erop.

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