

**INGREDIËNTEN** 4 PORTIES GEMIDDELD

500 gram Garden Gourmet Sensational Burger

8 mini-hamburgerbroodjes

8 plakjes veganistische kaas

1 rode ui

2 tomaten en een paar kerstomaatjes

4 mini-komkommers

2 advocados

1 mango

1 rode paprika

1 jalapeño

Een beetje sla

Een bosje koriander

Sauzen naar keuze: ketchup, mayonaise, BBQ, pesto, yoghurt-knoflookmayonaise, etc.

Bereid dit bijzondere burgerplankje met onze Garden Gourmet vegan Sensational Burger en deel het met het hele gezin! Iedereen maakt zijn burger zoals hij of zij het lekker vindt!

**BEREIDING****1. Het bord voorbereiden**

Snijd de ui en paprika in dunne plakjes, evenals de tomaten, komkommers, mango en avocado. Verdeel de sla en kaas op een groot bord en voeg de sauzen toe. Snijd de broodjes doormidden en grill ze enkele seconden. Als alles klaar is, vorm je de Sensational Burger tot kleine burgers en grill je ze tenslotte in een pan volgens de instructies op de verpakking.

**2. Klassieke miniburger**

Besmeer de onderste helft van het gegrilde burgerbroodje met mayonaise, beleg met sla, hamburger en een plakje veganistische kaas. Bedek met plakjes tomaat en komkommer. Giet de ketchup erover en plaats het gegrilde burgerbroodje erop.

**3. Pikante miniburgers**

Besmeer de onderste helft van het gegrilde burgerbroodje met gerookte paprikamayonaise. Gegaarneerd met slablaadjes, hamburger, rode ui en rode paprika en plakjes jalapeño. Giet de BBQ-saus erover en plaats het gegrilde burgerbroodje erop.

**4. Oosterse geïnspireerde miniburgers**

Bestrijk de onderste helft van het gegrilde burgerbroodje met yoghurt-knoflookmayonaise. Gegaarneerd met sla, een burger, mangoschijfjes, avocado, uienringen en plakjes rode peper. Giet de yoghurt-knoflooksous erover en plaats het gegrilde burgerbroodje erop.

**5. Geen verspilling!**

Gebruik de overgebleven groenten de volgende dag in een salade.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**