

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational
Burger

1 grote tomaat

1 kleine rode ui

1 el olijfolie

1 augurk

2 hamburgerbroodjes met
sesamzaad

1 kleine krop stevige sla

(vegan) mayonaise en ketchup

CULINAIRE TIPS

**Serveer met extra ketchup,
mayonaise, koosalade en
zoete aardappelfrietjes.**

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

 2 PORTIES

 15 MIN

 GEMAKKELIJK

BEREIDING**1. Snijd de groenten en grill de ui**

Snijd de tomaten, augurken en ui in plakjes. Verhit de pan. Grill de uien kort en zet apart.

2. Grill de hamburgerbroodjes

Snijd de hamburgerbroodjes in de lengte door en grill beide kanten tot grillsporen verschijnen.

3. Bak de Sensational Burgers en beleg de bodem van het broodje

Gril de Sensational Burgers volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bedek de onderkant van de broodjes lichtjes met mayonaise. Bedek met sla en bedek met gegrilde burgers.

4. Maak het broodje af

Vul met tomaat, rode ui en augurk. Plaats de bovenkant van het broodje erop.

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