

GEGRILDE VEGAN SENSATIONAL BURGER MET HUMMUS

INGREDIËNTEN

2 volkoren burgerbroodjes

60 gram hummus

20 gram babyspinazie

150 gram paprika's (geel, groen en rood)

1 eetlepel olijfolie

Zout

Zwarte peper

 2 PORTIES

 15 MIN

 GEMAKKELIJK

Knapperig en sappig in één hap, onze veganistische Garden Gourmet Vegan Sensational Burger zal jouw smaakpupillen verbazen! De babyspinazie en paprika gaan perfect samen met de smaakvolle vegan burger en hummus, dus probeer het eens!

BEREIDING

1. Bak de paprika's

Snijd de paprika's in reepjes. Bak de paprika's in een pan met olijfolie, zout en peper gedurende 10 minuten.

2. Bak de Garden Gourmet Sensational Burger

Zet de paprika's opzij en bak de Gourmet Sensational Burgers volgens de bereidingswijze.

3. Bereid de hamburgerbroodjes

Open de hamburgerbroodjes in twee helften en rooster of verwarm het in dezelfde pan.

4. Stel de burger samen!

Om de Burger samen te stellen: smeer de hummus met behulp van een lepel op de bodem van het brood. Leg de babyspinazie, de Garden Gourmet Sensational Burger en daarop de paprika's in drie kleuren. Serveer warm!

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