

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Sensational crispy mini filet

1 kopje geraspte wortel

1 kop kool (fijngesneden)

1/4 kopje appel (geraspt)

1/4 kopje ui (fijngesneden)

1 hamburgerbroodje

6 eetlepels veganistische mayonaise

1 theelepel Dijon-mosterd

1 theelepel Sriracha

2 eetlepels olijfolie

1/2 hete peper

Onze Crispy Vegan Burger met de Sensational Crispy Mini Filet van Garden Gourmet zal zelfs de meest veeleisende tevreden stellen. De pittige koolsla past perfect bij de Crispy Mini Filet, dus probeer het eens!

BEREIDING**1. Bereiding van groenten**

Snijd de wortel, kool, appel en ui.

2. Voorbereiding van de koolsalade

Meng de vegan mayonaise met de mosterd en dresseer de koolsla hiermee. Meng goed om alle ingrediënten op te nemen. Tip: U kunt een groene appel met schil gebruiken om de salade te kleuren.

3. Koken van de krokante minifilets

Bak Sensational Crispy Mini Filets in een koekenpan met 2 eetlepels olijfolie volgens de aanwijzingen op de verpakking.

4. Bereiding van de pittige mayonaisesaus

Maak de pittige mayonaise door de ingrediënten te mengen (4 el vegan mayonaise, 1 tl sriracha, 1/2 tl chilipoeder). Voeg geleidelijk de paprika's toe om de pittigheid aan te passen.

5. Bereiding van de burger

Snijd de Burger doormidden en smeer de bodem in met de pittige mayonaise. Voeg twee Crispy mini filets toe en garneer met koolsla.

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