

## INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök Sensational Burger
- 1 lille rødøg
- 2 røde peberfrugter
- 2 spsk quacamole (købt eller hjemmelavet)
- 35 g salatblade
- 2 skiver vegansk ost
- 2 spsk tomatsalsa
- 1 grøn og 1 rød chili peber
- 2 burgerboller

## MADLAVNINGSTIPS

### Et mexicansk twist

Server med mexicanske delikatesser, såsom nachos, majs, koriander og ekstra koriander. Du kan også tilføje lidt lime, hvis du ønsker det.



Mangler du opskriften på vegetarisk burger med bid i, så prøv denne. Med vores Sensational Burgers fremstår burgeren stadig ligeså saftig, som var den lavet af rigtig kød.

## TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

### 1. Skær løg og peberfrugter

Skær løg i ringe og peberfrugter i tynde strimler. Steg løgringene hurtigt og sæt dem til side.

### 2. Grill burgerbollerne

Grill eller varm burgerbollerne indtil grillmærker vises på overfladen.

### 3. Grill/steg Sensational Burgerbøffer

Grill eller steg Sensational Burgers ifølge instruktionerne på pakken og dæk dem med en skive ost, mens de stadig er varme.

### 4. Saml burgerne

Fordel quacamole på bunden af burgerbollen. Tilsæt salatblade og peberfrugtstrimler, og læg bøfferne oven på dem.

### 5. Tilsæt de sidste ingredienser og server!

Tilsæt løg, tomatsalsa, frisk chili og krydderier, hvis det ønskes. Sæt burgerbollen ovenpå. Så er der serveret!

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)