

## AINESOSAT

- 1 paketti Hälsans Kök Sensational Burger kasvispihvejä
- 2 hampurilaisleipää
- 2 viipaletta juustoa
- 1 pieni sipuli, viipaloituna
- 1 tomaatti, viipaloituna
- 2 maissintäkkää
- 50 g silputtua jäävuorisalaattia
- 1 rkl öljyä paistamiseen



Perinteinen juustohampurilainen on saanut uuden kilpailijan. Hälsans Kökin kasvishampurilainen on ravinteikas ja proteiinipitoinen lihankorvike. Maista ja ihastu!

## VALMISTUS

### 1. Ruskista sipuli

Kuumenna oliiviöljy paistinpannussa ja ruskista sipuli, kunnes se on karamellisoitunut (noin 5-10 minuuttia matalalla lämmöllä). Aseta sen jälkeen sivuun.

### 2. Kiehauta maissit

Laita maissintäkkät kiehuvaan veteen ja anna kiehua 5-8 minuuttia.

### 3. Paista maissit

Kun maissit ovat kypsyneet, paista tai grillaa niitä minuutin ajan korkealla lämmöllä. Suihkuta tai voitele öljyä maissien pinnoille ja käännä usein.

### 4. Paista kasvispihvit ja leivät

Paista tai grillaa hampurilaispihvit pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti. Aseta viipale juustoa pihvien päälle kypsennysajan viimeisten minuuttien aikana. Paahda myös hampurilaisleipä paistinpannalla tai grillillä.

### 5. Pinoa hampurilainen ja tarjoile

Aika pinota hampurilainen! Aloita paahdetun hampurilaisleivän alaosa, levitä vähän majoneesia ja ketsuppia, lisää salaatti ja tomaattiviipaleet. Aseta hampurilaispihvi juuston kera ja lisää sipuli. Lisää sitten leivän päällimmäinen osa. Tarjoile grillatun maissin kanssa.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**