

AINESOSAT



2 ANNOSTA



32 MIN



VÄLI-

1 paketti Hälsans Kök Sensational Burger

pieni nippu vauvakaalisalaattia tai pinaattia

¼ punakaalia

1 avokado

1 lime

suola

pippuri

1 valkosipulinkynsi

1 rkl crème fraîchea

2 tomaattia

1 punainen paprika

2 rkl majoneesia

1 rkl tomaattisalsaa (purkki)

2 jauhortillaa

30 g herneitä (valinnainen)

30 g maissia (valinnainen)

50 g munuaispapuja (valinnainen)

Oletko kyllästynyt perinteisiin hampurilaisiin? Kokeile sensaatiomaisia burgerikasviskääreitämme, kaikki mitä rakastat tortillaan pakattuissa hampurilaisissa!

VALMISTUS

1. Sekoita kaali limettimehun kanssa

Revi punakaali ohuiksi suikaleiksi ja ripottele päälle limetin mehua.

2. Tee guacamole

Muussaa avokado haarukalla. Lisää hienonnettu valkosipuli, crème fraîche, limen mehu, suola ja pippuri.

3. Sekoita tomaattisalsa majoneesiin

Leikkaa tomaatit kuutioiksi ja paprika suikaleiksi. Sekoita majoneesi tomaattisalsaan.

4. Keitä Sensational Burger

Kypsennä Sensational Burgers pannulla pakkauksen ohjeen mukaan.

5. Kokoa kääresi ja nauti!

Levitä tortilloille kerros avokadolevitettä. Lisää paprika, tomaattikuutiot, punakaali ja lehtikaali. Laita hampurilaiset päälle ja lusikkaa päälle tomaatti-majoneesikastiketta. Kääntelee tortillat rullaksi ja työnnä päät sisään sulkeaksesi ne. Tarjoa ne puolitettuna jäljellä olevan avokadolevitteen kanssa.

6. Vie kääresi uudelle tasolle!

Keittiömestarin vinkki: Päivitä kääresi tarjoamalla se lämpimien munuaispapujen kanssa maissin ja herneiden kanssa.

RUOANLAITTOVINKKEJÄ

Keittiömestarin vinkki:
herkullista lämpimien papujen kanssa sekoitettuna maissiin ja herneisiin.

Keittiömestarin vinkki: herkullista lämpimien papujen kanssa sekoitettuna maissiin ja herneisiin.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI