

SENSATIONAL BURGER Z KIMCHI I MAJONEZEM

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 30 MIN

🍴 ŚREDNI

¼ czerwonej kapusty (300 g),
przycięta, drobno poszatkowana

1 cytryna, wyciśnięta sok

1 mały (130 g) ogórek

1/4 szklanki (75 g) majonezu

200 g kimchi

1 opakowanie Garden Gourmet
Sensational Burger

2 łyżki puree ze słodkich
ziemniaków

2 bułki do burgerów

50 g mieszanych liści

1 mała (70 g) marchewka, starta na
tarce

Szukasz łatwego przepisu, dzięki któremu przygotujesz danie wegańskie o nieoczywistym smaku? Właśnie taki jest Sensational Burger z kimchi i majonezem, dzięki któremu w Twojej kuchni może pojawić się azjatycki akcent. Wypróbuj niebanalne połączenie kiszonych warzyw i roślinnego kotleta stworzonego na bazie białka sojowego, którego receptura składa się tylko z roślinnych składników. Taki burger doskonale nada się na obiad lub lunch. Możesz przygotować go tylko dla siebie lub dla całej rodziny – wszystko wskazuje na to, że przypadnie do gustu każdemu!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przyrządź czerwoną kapustę

Umyj, osusz i drobno posiekaj czerwoną kapustę, a następnie wyciśnij sok z cytryny. Przelóż kapustę do średniej miski, dodaj sok z cytryny oraz dopraw solą i pieprzem. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw, aby smaki zdążyły się przeniknąć.

2. Przyrządź sałatkę z ogórka

Dokładnie umyj ogórka, osusz i pokrój na cienkie plasterki za pomocą obieraczki lub noża. Im cieńsze plasterki, tym lepiej, ponieważ później będzie Ci łatwiej złożyć burgera. Ogórka dopraw pozostałym sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw, aby smaki zdążyły się przeniknąć.

3. Wymieszaj majonez z kimchi

Przelóż kimchi do niewielkiej miseczki i dodaj do niego majonez. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw na bok.

4. Usmaż Sensational Burgera Garden Gourmet

Przygotuj Sensational Burgera od Garden Gourmet zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Możesz usmażyć go na patelni na niewielkiej ilości oleju, co zajmie Ci około 8 minut. To danie wegańskie na obiad będzie jednak równie aromatyczne, kiedy do jego przyrządzenia wykorzystasz piekarnik lub grill – w obu przypadkach burger wegański powinien podgrzewać się przez około 12 minut.

5. Opiecz bułki

Przekrój pieczywo poziomo na dwie równe części i podpiecz je na suchej patelni do momentu uzyskania złocistego koloru. Alternatywnie możesz wykorzystać do tego celu piekarnik.

6. Złóż burgera

Rozłóż słodkie puree ziemniaczane na obu częściach bułki. Pokryj je mieszanką liści i czerwoną kapustą, dzięki czemu burger roślinny będzie miał doskonałą bazę.

7. Połącz wszystkie składniki i delektuj się!

Dodaj Sensational Burgera, a następnie nałóż na niego startą marchewkę, kimchi z majonezem i sałatkę z ogórka. Umieść górną połowę bułki na górze. Przepis wegański ukończony – możesz delektować się pysznym jędzeniem!

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Sensational Burger z kimchi i majonezem](#)