

## INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Sensational Burger
- 1 kleine rode ui
- 2 gegrilde gekonfijte paprika's
- 2 el guacamole (kant-en-klaar of huisgemaakt)
- 35 g veldsla
- 2 plakjes (vegan) smeltkaas
- 2 el tomatensalsa
- 1 groene en rode jalapeñopeper
- 2 burgerbroodjes met sesam en maanzaad

## CULINAIRE TIPS

### Deel

Serveer met ingrediënten met Mexicaanse smaak zoals nacho chips, crème fraîche, maïskolf, koriander, extra guacamole en limoen



Fan van pittige gerechten? Probeer deze Mexicaans geïnspireerde vegan burger met jalapeños gemaakt met onze Garden Gourmet Sensational Burger.

## BEREIDING

### 1. Snij de ui en de paprika

Snij de ui in ringen en de paprika in reepjes. Gril de ui kort en zet apart.

### 2. SNIJD HET BROODJE EN ROOSTER DEZE

Snijd de hamburgerbroodjes in de lengte door en gril beide kanten tot grillsporen verschijnen.

### 3. Gril de Sensational Burgers

Gril de Sensational Burgers volgens de aanwijzingen op de verpakking en bedek ze met een sneetje kaas.

### 4. Bouw je burger

Verdeel de onderkant van de broodjes met guacamole. Bedek met veldsla en reepjes paprika en leg er de Sensational Burgers bedekt met kaas op.

### 5. Maak het af met tomatensalsa

Voeg tomatensalsa toe, en als je van pittig houdt, voeg een paar plakjes jalapeño toe. Plaats de bovenkant erop.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)**