

INGREDIËNTEN

- 1 pak vegan burger Garden Gourmet
- Enkele takjes bieslook
- 7 radijs, in plakjes gesneden
- 2 handjes kerstomaten
- 3 mini komkommer, in plakjes gesneden
- 1 mini paprika
- 4 granaatappelpitten
- Frietjes
- 4 handjes groene gemengde sla
- ½ avocado, in schijfjes
- ½ rode ui, fijngehakt
- 1 tl olijfolie



Bij Pasen hoort een paaskonijn! Met dit paaskonijn tover je een glimlach op het gezicht van jouw kinderen! Wedden dat ze niet doorhebben dat het 100% veggie is?

BEREIDING

1. Bak de vegan burgers

Verhit wat olie in een pan en bak de vegan burgers volgens de instructies op de verpakking.

2. Bak de frieten

Bak de frieten zoals aangegeven op de verpakking.

3. Bouw je paasburger!

Maak de Paasburger als volgt:

Voor de oogjes:

- 4 schijfjes radijs
- 4 schijfjes mini komkommer
- 4 granaatappelpitten

Voor de neus

1 kerstomaat, gehalveerd

Enkele takjes bieslook

Voor de oortjes

1 mini paprika, in de lengte gehalveerd

2 plakjes mini komkommer

Voor de tandjes

4 plakjes radijzen, het witte gedeelte

4. Maak de salade

Meng alle overige groenten voor de salade en zet opzij.

5. Serveer!

Serveer de burgers met frietjes en salade.

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