

SENSATIONAL BURGER

המבורגר צמחוני עם טופינג
בסגנון אסייתי



רכיבים

- צמחוני בורגר SENSATIONAL
- לחמניות המבורגר
- 1/2 2/1 כרוב קטן חתוך לרצועות דקות
- גזר מגורדים גס
- פלפל אדום חריף אדומים פרוסים
- כפות כוסברה קצוצה
- כפות מיונז
- כפית חומץ
- לפי הטעם מלח
- 1/2 2/1 קילוגרם מיונז
- לימון קטן סחוט
- כף ג'ינג'ר (תבלין יפני), אפשר במקום רוטב סריראצ'ה
- כפות כוסברה קצוצה
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. להכנת סלט קולסלאו שומשום - מערבבים יחד את הכרוב, גזר, פלפלים צ'ילי, כוסברה קצוצה מיונז, חומץ טבעי, מלח ופלפל, ומשלימים טעמים.
2. להכנת ספייסי מיונז - טוחנים יחד את המיונז (1/2 קילו), לימון סחוט, טוגרשי וכוסברה קצוצה.
3. להרכבת ההמבורגר - צולים את ההמבורגרים במחבת טפלון עם מעט שמן, בחום בינוני, 2-3 דקות מכל צד.
4. חוצים לחמניות ומרכיבים שכבות של המבורגר, מיונז וסלט. אפשר להוסיף ירקות ועשבי תיבול טריים לפי הטעם. מגישים עם תוספת אהובה כמו צ'יפס. בתיאבון!

25 דקות

4 servings 4