

SENSATIONAL BURGER

המבורגר צמחוני עם טופינג
בסגנון מקסיקני



רכיבים

- חבילה SENSATIONAL בורגר צמחוני
- חבילה לחמניות מיני בורגר
- אבוקדו
- פלפל אדום
- עגבנייה
- 1/2 2/1 בצל סגול
- 1/2 2/1 לימון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם טורטייה תירס
- לפי הטעם שמן קנולה
- כפות קטשופ 750 גרם אסם

הכנה

1. מערבבים את כל מרכיבי הגוואקמולה לממרח אחיד.
2. מחממים את השמן לטיגון הטורטיות. חותכים את הטורטיות לרצועות או משולשים קטנים, מטגנים עד הזהבה ומוציאים לצלחת עם נייר סופג. שומרים בכלי אטום עד השימוש.
3. מערבבים את הקטשופ עם 1 טיפה נוזל עישון איקורי (במידה ואין נוזל אפשר להוסיף 1 כפית שטוחה פפריקה מעושנת מעורבבת עם 1 כף מים רותחים).
4. צולים את ההמבורגרים במחבת טפלון עם מעט שמן, בחום בינוני, 2-3 דקות מכל צד.
5. חוצים לחמניות ומסדרים שכבות עם הגוואקמולה, המבורגר והקטשופ, אפשר לשלב חסה, תירס צלוי או טרי וירקות אהובים. מגישים לצד הטורטיות.

25 דקות 🕒

4 servings 4 🍴