

# 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  
Lekkiego WINIARY

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 jedzeniem!

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

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