OND HALLOWEEN-BURGER

INGREDIENSER

2 PORSJONER | 25 MIN | LETT

1 pakke Hälsans Kök Plant-based Burger

2 hamburgerboller (helst sorte, men vanlige fungerer også!)

1 rødløk

100 g cherrytomater

Noen salatblader

1 paprika (4 ører, 2 haler)

Noen skiver vegansk ost

2 pickles

Vegansk majones

KULINARISKE TIPS

Legg til en ond gresskarpai!

Så du at vi også har en oppskrift på en skummel ansiktsgresskarpai? Vanvittig godt og morsomt for barna å lage mat

Til dessert - Merängspöken

Lyst på dessert - Lag marengsspøkelser! Ghost marengs er litt skummelt, men stort sett godt! Spis dem som de er eller pynt Halloween-kaken med en hel spøkelsesfamilie. Mal øynene med smeltet mørk sjokolade. Oppbevar marengsspøkelsene tørt i romtemperatur.

Lag mat med barna dine til Halloween med vår Vegan Evil Burger, eller Monster Burger, laget med vår plantebaserte Hälsans Kök Vegan Burger, og et par pepperkorn! Tilby skummel mat på Halloween! Halloween-mat for både barn og voksne er ikke alltid lett, eller få frem barna i deg og lek med! Med en monsterburger er hovedretten enkel! Ta også en titt på tipsene våre nedenfor for å lage en hel Halloween-meny

FREMGANGSMÅTE

1. Stek de oppsiktsvekkende hamburgerne

Stek Hälsans kök vegan burgers med litt olje i en panne til de er gyllenbrune og saftige.

2. Hakk rødløk og cherrytomater

I mellomtiden finhakker du rødløken og halverer cherrytomatene.

3. Ha salat i bunnen av brødet

Skjær opp hamburgerbollene og legg noen salatblader på bunnen av bollen.

4. Fordel cherrytomater og rødløk

Fordel cherrytomatene og rødløken over salaten.

5. Bygg din burger!

Topp med burgeren og avslutt med en skive ost, noen skiver sylteagurk, litt mer salat og vegansk majones.

6. Legg til de små hornene og Happy Halloween!

La din lille sette den (onde) prikken over i'en ved å stikke i rød paprika for ører og hale! Muahahahaha!

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO