

KASVISHAMPURILAISET



4 kpl

Hampurilaiset

4 Cheddar-juustoa (tai kasvispohjaista juustoa)

2 Tomaattia

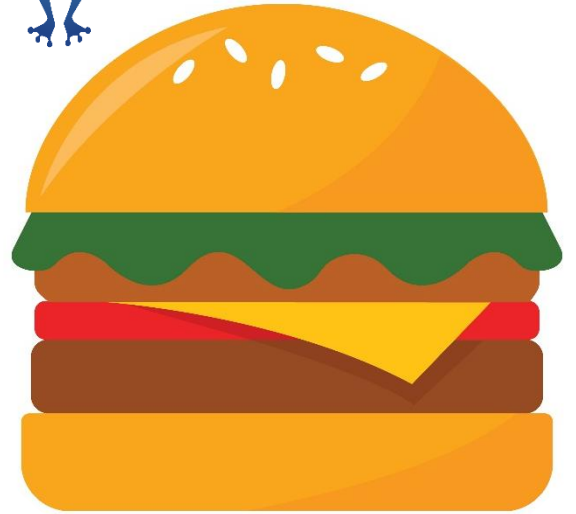
4 Jäävuorisalaatin lehtiä

8 Suolakurkkuviipaleita (valinnainen)

4 rkl Majoneesia (tai vegemajoneesia)

2 rkl Ketsuppia

4 kpl Hampurilaissämpylöitä



Kasvispihvit

1/2 kpl sipuli

1/2 kpl valkosipulinkynsi

1/2 kpl porkkana

1/2 rkl rypsiöljyä

125 g Härkäpapuvalmistetta (1/2 paketti)

1 kpl muna

1/4 dl ruokakermaa (korvaa tarvittaessa kaurakermalla)

1/4 dl vehnä jauhoja

1/2 tl suolaa

1/4 tl mustapippuria

1. Valmistele kasvikset ja muut täytteet valmiiksi. Leikkaa tomaatit, sipuli ja suolakurkku viipaleiksi.

2. Leikkaa hampurilaissämpylät puoliksi ja paahda kevyesti paistinpannulla.

3. Tee kasvispihvit kuorimalla ja paloittelemalla ensin sipuli. Kuori porkkana ja raasta. Kuullota sipuleita ja porkkanaraastetta pannulla noin 5 min. Kaada seos kulhoon ja lisää härkäpapuvalmiste sekä muut ainekset. Tee massasta pihvejä ja paista ne pannulla öljyn kanssa.

5. Laita juustoviipaleet valmiiden pihvien päälle.

6. Kokoa hampurilaiset. Lisää majoneesia molemmille puolille ja aseta salaatti sekä pihvi sämpylään. Lisää loput täytteet hampurilaispihvin päälle. Kannot vielä päälle ja hampparit ovat valmiit tarjoiltavaksi!