BEZ PLÝTVÁNÍ – VEGANSKÝ BURGER S AIOLI A HRANOLKAMI Z BRAMBOROVÝCH SLUPEK

4 PORCE | 40 MIN | STŘEDNĚ POKROČILÍ

SLOŽENÍ

2 balení Garden Gourmet Vegan Burger

100 ml cizrnové vody

2 lžičky hořčice

1 lžíce citronové šťávy

600 g brambor

1 červená paprika

1/2 cukety

1 červená cibule

1/2 lilku

3 rajčata

Sůl a pepř

3 stroužky česneku

1 lžíce rozmarýnu

1 lžíce tymiánu

1 list salátu (volitelně)

Slunečnicový olej

Hledáte recept na veganský burger, který se postará o vaše chuťové buňky, ale i zbytky v kuchyni? Využijte všechny své suroviny na 100 % a vyzkoušejte tento netradiční recept na burger, který je plný barev a chutí! Překvapí vás kombinace aioli, ratatouille, burgeru a nečekaně vynikajících hranolek ze slupek brambor!

PŘÍPRAVA

1. Vytvořte aioli

V misce smíchejte tekutinu z cizrny (60ml) se šťávou z půlky citronu, dvěma najemno nasekanými stroužky česneku a 1 lžičkou hořčice. Směs rozmixujte tyčovým nebo ručním mixérem, dokud nebude nadýchaná. Za stálého míchání přilévejte olej (250 ml), dokud nevznikne majonéza. Čím více oleje přidáte, tím bude hustší. Dochuťte solí a pepřem. Zbylou cizrnu můžete uchovat v lednici alespoň 2 dny. Aioli si zamrazte nebo použijte do salátu – například s vařenou řepou, kapary, koprem a kuličkami Garden Gourmet nebo grilovanými kousky.

2. Smažte slupky z brambor

Předehřejte troubu na 180C. V ideálním případě využijete bramborové slupky, které vám zbyly z předchozího vaření. Pokud je nemáte, nakrájejte horní a spodní část brambor a nahrubo je oloupejte. Oloupané brambory uchovejte ve vodě pro pozdější použití (maximálně 2 dny). Bramborové slupky dobře omyjte a nechte je chvíli ve vodě. Sceďte a řádně je osušte. Ve velké pánvi rozehřejte na vysokou teplotu trochu slunečnicového oleje. Bramborové slupky zlehka opečte dokřupava a do zlatova. Vyjměte je z oleje na kuchyňský papír. Rozdělte je na pekáč, posypte trochou tymiánu a rozmarýnu a vložte do trouby na dalších 5 až 8 minut. Poté je posypte solí.

3. Udělejte ratatouille

Papriku, cuketu, lilek, červenou papriku (bez semínek), červenou cibuli a rajčata nakrájíme na malé kostičky. Za stálého míchání opékejte kostky zeleniny na oleji asi 5 minut, dokud nebudou hotové. Na poslední chvíli přidejte rajče a dochuťte solí, pepřem a trochou tymiánu a rozmarýnu.

4. Upečte burger

Garden Gourmet Veganský burger opečte podle návodu na obalu do zlatova. Burger položte na list salátu. Sestavte vše dohromady a užijte si toto skvělé jídlo!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ