

## SLOŽENÍ

4 PORCE

40 MIN

NÁROČNÝ

2 balení Garden Gourmet Sensational Burger  
2 lžice hummusu  
2 sladké brambory  
hrst salátu rukoly  
100 g mladého špenátu  
olivový olej na smažení  
200 g mraženého bobu obecného  
¼ malého červeného zelí  
100 g quinoa  
1 hrnek cizrny  
1 polévková lžice „raz el hanout“ (nebo jakákoli směs koření jako kmín, kurkuma, zázvor ...)  
100 g rajčat  
černá sezamová semínka  
2 lžice semínek granátového jablka  
1 citron  
pepř  
sůl  
semínka fenyklu

Vybočte z tradičních stereotypů a vyzkoušejte náš recept na burger bowl, který přenáší klasický burger z housky do mísy! V našem receptu na burger bowl najdete jen to nejlepší – rukolu, špenát, rajčata, quinou, sladké brambory, cizrnu, červené zelí nebo hummus. Nezapomeňte na hlavní hvězdu receptu náš Garden Gourmet Sensational burger!

## PŘÍPRAVA

## 1. DEJTE PÉCT BATÁTY

Předehejte troubu na 200 ° C. Batáty oloupané a nakrájené na klínky dáme na pekáč, pokapeme olivovým olejem a dochutíme solí, pepřem a jemně drcenými semínky fenyklu. Pečeme asi 15 minut.

## 2. BLANŠÍRUJTE BOBY, NASTROUHEJTE ZELÍ A DOCHUŤTE

Boby blanšírujeme po dobu 1 minuty. Opláchneme je pod studenou vodou a znovu je povaříme (stlačením mezi dvěma prsty vyloupneme jasně zelené jádro). Červené zelí nastrouhejte na tenké proužky a dochuťte solí, pepřem a citronovou šťávou.

## 3. UVAŘTE QUINOU

Quinou opláchneme a vaříme ve 200 ml vody, dokud voda nezmizí.

## 4. OSMAŽTE DOCHUCENOU CIZRNU

Cizrnu restujeme na troše oleje asi 4 minuty. Přidejte koření a ještě chvíli smažíme.

## 5. SENSATIONAL BURGERY PŘIPRAVTE NA PÁNVI

Garden Gourmet's Sensational Burgers připravíme v pánvi podle pokynů na obalu.

## 6. VŠE NAARANŽUJTE DO MISEK, OZDOBTE A PODÁVEJTE!

Rajčata rozpůlíme. Do misek rozdělíme quinou a salát. Přidáme sladké brambory, červené zelí, cizrnu, boby a velkou lžici hummusu. Hamburgery nakrájíme na proužky a položíme je na vrch. Ozdobíme sezamem, semínky granátového jablka a citronem.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA  
GARDENGOURMET.CZ