



INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN:

- La William Vegan Samurāi Sweet Ritual
- 2 hamburgerbroodjes
- 2 vegan burgers (bv. De Vegetarische Slager™)
- Ijsbergsla, enkele blaadjes
- 1/2 rode ui, in dunne ringen gesneden
- 1 tomaat, in dunne ringen gesneden
- 1 avocado, in reepjes gesneden

Vegan burger met Vegan Samurai



BEREIDING:

- Verhit een pan met vetstof naar keuze, bak de burgers tot ze mooi bruin van kleur zijn en warm vanbinnen.
- Snij de broodjes doormidden en leg er een goede lepel LA WILLIAM Vegan Samurai Sweet Ritual saus op. Daarna de sla, tomaat schijfjes, rode ui, vegan burger, avocado en nog wat rode ui toevoegen. Kruid af met peper en zout en een smakelijk!





INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES :

- La William Vegan Samurāi Sweet Ritual
- 2 pains à hamburger
- 2 hamburgers végétaliens (pe. De Vegetarische Slager™)
- Laitue iceberg, quelques feuilles
- 1/2 oignon rouge, tranché finement
- 1 tomate, coupée en fines rondelles
- 1 avocat, coupé en lanières

Burger végétalien avec Vegan Samuraï



PRÉPARATION:

- Faites chauffer une poêle avec la matière grasse de votre choix, faites frire les burgers jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et chauds à l'intérieur.
- Couper les pains en deux et napper d'une bonne cuillerée de sauce LA WILLIAM Vegan Samuraï Sweet Ritual. Ajoutez ensuite la laitue, les tranches de tomate, l'oignon rouge, le burger végétalien, l'avocat et un peu d'oignon rouge. Salez et poivrez et dégustez !

