



Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2 db	Nagy ökörszív paradicsom
1 gerezd	Fokhagyma
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész
1 tk.	Méz
1 db	Lilahagyma
1 ek.	Méz
30 ml	Balzsamecet
1 csomag	♦ Grill barbecue fűszerkeverék
2 db	Grillsajt
4 ek.	Olívaolaj
1 marék	Madársaláta
1 db	Avokádó
1 db	BIO citrom

Vega paraticsomburger

⌚ 30—45 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 A paraticsomburgerhez a paradicsomokat vízszintesen vágjuk háromfelé. A középső szeletet vágjuk apró kockákra. A fokhagymát zúzzuk össze. A felkockázott paradicsomot keverjük el a zúzott fokhagymával, egy csipet sóval, borssal és egy teáskanál mézzel.
- 2 A lilahagymát tisztítsuk meg és vágjuk vékony szeletekre. Egy serpenyőben karamellizáljuk egy evőkanál mézzel és öntsük le balzsamecettel.
- 3 Ezután készítsük el a pácot a grillsajthoz. Az olívaolajat keverjük el egy evőkanál Grill barbecue fűszerkeverékkel és egyenletesen kenjük be vele a sajtokat.
- 4 Készítsük el a sajtokat a grillen vagy serpenyőben. Az avokádót vágjuk félbe, magozzuk ki, vékonyan szeleteljük fel és locsoljuk meg egy kevés citromlével.
- 5 A paradicsom alsó felére helyezzünk madársalátát, avokádót, grillsajtot és karamellizált hagymát, majd borítsuk be a paradicsom tetejével és rögzítsük.
- 6 Tálaljuk a paradicsom-salsával.

TIPP: köretként kínálhatunk mellé Kotányi fűszersóval készített sült édesburgonyát.

