



Plant-based caesar's burger έτοιμο σε 15'

Μερίδες: 3 Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 10-15 λεπτά

Υλικά:

1 συσκευασία Garden Gourmet Vegan Schnitzel

Υλικά για την plant-based παρμεζάνα:

200 γρ. κάσιους
5 κ.σ. διατροφική μαγιά
1 κ.γλ. σκόνη σκόρδο
1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη σως:

4-5 κ.σ. φυτική μαγιονέζα
½ κ.σ. μουστάρδα
1 κ.σ. κάπαρη ψιλοκομμένη
1/2 κ.σ. άλμη κάπαρης ή ξίδι
60 γρ. καλαμπόκι, κονσέρβα
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

3 ψωμάκια burger της επιλογής μας
iceberg

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε αντικολλητικό τηγάνι ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις ζεσταθεί, ακουμπάμε τα [**Garden Gourmet Vegan Schnitzel**](#) και ψήνουμε για 10 λεπτά, γυρίζοντάς τα στα μισά του χρόνου.
- 2) Παράλληλα φτιάχνουμε την παρμεζάνα. Σε επεξεργαστή τροφίμων ρίχνουμε όλα τα υλικά τις παρμεζάνας και πολτοποιούμε πολύ καλά, αλλά με προσοχή να μην παραχτυπήσουμε και αρχίζει να γίνεται βούτυρο. Αφαιρούμε την παρμεζάνα σε μπολ κι αφήνουμε στην άκρη.



- 3) Σε μικρό μπολ ρίχνουμε την μαγιονέζα, την μουστάρδα, την κάπαρη και την άλμη της κι ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Προσθέτουμε το καλαμπόκι, αλατοπιπερώνουμε κι ανακατεύουμε πάλι.
- 4) Μόλις τα [Garden Gourmet Vegan Schnitzel](#) είναι έτοιμα τα αφαιρούμε σε ένα πιάτο και στο τηγάνι φρυγανίζουμε ελαφρώς τα ψωμάκια.
- 5) Συνθετούμε το burger. Παίρνουμε το ψωμάκι, βάζουμε 1 κ.σ. σως, το iceberg, ακουμπάμε το [Vegan Schnitzel](#), άλλη 1κ.σ. σως, πασπαλίζουμε με την παρμεζάνα, κλείνουμε με το ψωμί και σερβίρουμε.