



## **Plant-based burger σκορδόψωμο**

**Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 18-20 λεπτά**

### **Υλικά για το σκορδοβούτυρο:**

150 γρ. βούτυρο της επιλογής μας, λιωμένο  
1 κ.γλ. σκόνη σκόρδο  
1 σκελίδα σκόρδο πολτοποιημένη  
7-8 κλωναράκια μαϊντανό, ψιλοκομμένα  
1 κ.σ. ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Υλικά:**

4 φέτες προζυμένιο

### **[2 Garden Gourmet Sensational Burgers](#)**

ελαιόλαδο

### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

4 κ.σ. μαγιονέζα της επιλογής μας  
1 ντομάτα σε φέτες ή ντοματίνια  
1 πίκλα, κομμένη σε λεπτές φέτες  
coleslaw

## **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Σε τηγάνι ρίχνουμε όλα τα υλικά για το σκορδοβούτυρο, αλατοπιπερώνουμε και βάζουμε σε μέτρια φωτιά να λιώσει.

2) Μόλις λιώσει ακουμπάμε τις φέτες ψωμί και μαγειρεύουμε 2-3 λεπτά από κάθε μεριά ή μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα. Αφαιρούμε σε πιάτο που έχουμε απλώσει χαρτί κουζίνας.



3) Καθαρίζουμε το τηγάνι με λίγο χαρτί, ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο κι ακουμπάμε τα [\*\*Garden Gourmet Sensational Burgers\*\*](#). Ψήνουμε για 12 λεπτά, γυρνώντας τα στα μισά του χρόνου.

4) Συνθέτουμε το burger. Παίρνουμε 2 φέτες με ψωμί, απλώνουμε σε κάθε φέτα ψωμί από 1 κ.σ. μαγιονέζα, τη ντομάτα, 1 [\*\*Garden Gourmet Sensational Burger\*\*](#), coleslaw, πίκλα, 1 κ.σ. μαγιονέζα, κλείνουμε με την άλλη φέτα ψωμί και σερβίρουμε.