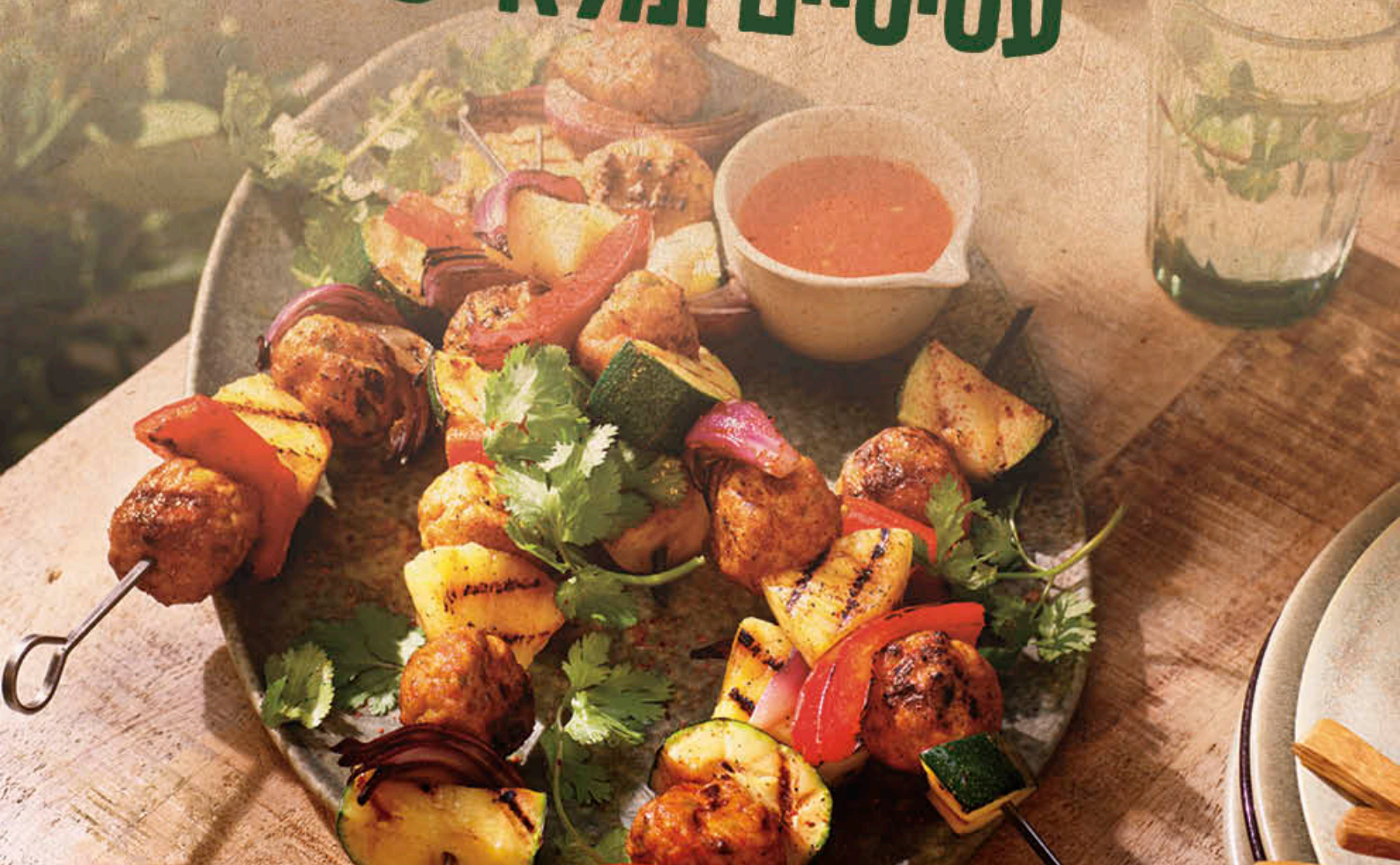


חוגגים על האש **טבעולי**

מתכוני על האש בשרניים,
עסיסיים ומלאי טעם!



טבעול
זה מה שאוכלים היום

המבורגר צמחוני עם טופינג בסגנון מקסיקני



4 יחידות בורגר צמחוני סנסשיונל

4 לחמניות המבורגר

2 אבוקדו בשלים וחתוכים לקוביות

1 פלפל חריף קצוץ (מוסיפים לפי רמת החריפות האהובה)

1 עגבייה חתוכה לקוביות קטנות

1/2 בצל סגול קטן קצוץ

1/2 לימון קטן, סחוט למיץ

5 כפות קטשופ גדושות

הוראות הכנה

1. מערבבים את כל מרכיבי הגוואקמולה - אבוקדו, עגבייה, בצל סגול, מיץ לימון, פלפל חריף, מלח ופלפל לפי הטעם, לממרח אחיד.

2. מערבבים את הקטשופ עם 1 כפית שטוחה כפריקה מעושנת מעורבת עם 1 כף מים רותחים.

3. ובמידה ורוצים להוסיף ציפס טורטיה ליד ההמבורגר - מחממים שמן עמוק לטיגון הטורטיות. חותכים את הטורטיות לרצועות או משולשים קטנים, מטגנים עד הזהבה ומוציאים לצלחת עם נייר סופג. שומרים בכלי אטום עד השימוש.

4. צולים את ההמבורגרים על גיל חם או על מחבת טפלון עם מעט שמן, בחום בינוני, 2-3 דקות מכל צד.

חוצים לחמניות ומסדרים שכבות עם הגוואקמולה, המבורגר והקטשופ, אפשר לשלב חסה, תירס צלוי או טרי וירקות אהובים. מנישים לצד הטורטיות.



המבורגר צמחוני עם טופינג בסגנון אסייתי



- 4 יחידות בורגר צמחוני סנסשיונל
- 4 לחמניות המבורגר
- 1/2 כרוב לבן קטן חתוך לרצועות דקות
- 2 גרם מגורדים גס
- 2 פלפלים צ'ילי אדומים פרוסים
- 4 כפות כוסברה קצוצה
- 2 כפות מיונז טבעוני או רגיל
- 1 כפית חומץ תפוחים
- 500 גרם מיונז טבעוני או רגיל
- 1 לימון קטן סחוט
- 1 כף טוגרשי (תבלין יפני), או רוטב סריראצ'ה
- 2 כפות כוסברה קצוצה

הוראות הכנה:

1. להכנת סלט קולסלאו שוומשום - מערבבים יחד את הגזר, כרוב, 2 כפות מיונז, 4 כפות כוסברה קצוצה, פלפל צ'ילי וחומץ תפוחים, מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם ומשלימים טעמים.
 2. להכנת ספייסי מיונז - טוחנים יחד 500 גרם מיונז, לימון סחוט, 2 כפות כוסברה קצוצה ואת הטוגרשי.
 3. להרכבת ההמבורגר - צולים את ההמבורגרים על גריל חם או על מחבת טפלון עם מעט שמן, בחום בינוני, 2-3 דקות מכל צד.
- חוצים לחמניות ומרכיבים שכבות של המבורגר, מיונז וסלט. אפשר להוסיף ירקות ועשבי תיבול טריים לפי הטעם. מגישים עם תוספת אהובה כמו צ'יפס.



נקניקיות והמבורגרים בפיתה על האש עם גודיז



4 יחידות נקניקיות טבעוניות

4 יחידות בורגר חלפיון

4 פיתות חצויות

1 בצל סגול קטן פרוס דק

1 כפית סומאק

4 כפות טחינה (או לפי כמות אהובה)

2 כפיות אריסה (או לפי כמות אהובה)

4 כפות ממרח לימון כבוש (או לפי כמות אהובה)

1/2 צרור פטרוזיליה או כוסברה מופרדים לעלים

1 ענבייה פחסה

2 מלפפונים פחסים דק

4 גבעולי בצלים ירוקים חתוכים לחצי

הוראות הכנה:

1. מערבבים בקערה קטנה את פרוסות הבצל הסגול והסומאק, ומשרים יחד כחצי שעה.

2. מחממים גריל.

3. צולים את הנקניקיות והבורגרים כ - 7 דקות מכל צד.

ממלאים חצי פיצה בטחינה, אריסה, לימון כבוש וירקות. מניחים בתוכה נקניקיה או בורגר,

מוסיפים מעל עלי פטרוזיליה, בצל בסומאק ובצל ירק. מגישים חם.



בורגר פטריות טבעול עם גבינת עזים ופטריות מוקפצות

6 יחידות בורגר פטריות טבעול

2 כפות שמן זית

1 חבילת פטריות טריות פרוסות דק

2 ענפי טימין מופרדים לעלים

מלח ופלפל לפי הטעם

6 פרוסות גבינת עזים מסוג סנט מור או פחמעז (לאופציה טבעונית - גבינה חצי קשה או קשה טבעונית)

3 כפות גבינת שמנת שום, שמיר (לאופציה טבעונית - גבינה טבעונית למריחה)

1 חופן עלי רוקט

6 לחמניות המבורגר

הוראות הכנה:

1. במחבת גדולה מטענים את הפטריות בשמן הזית, על להבה בינונית עד להזהבה, כ- 5 דקות. מתבלים בעלי טימין, מלח ופלפל.

2. מחממים תנור לחום של 180 מעלות. מניחים את בורגר הפטריות על תבנית עם נייר פרגמנט, מעל כל בורגר מניחים פרוסת גבינת עזים ומעבירים לתנור החם 7 - 12 דקות.

3. חוצים את לחמניית הבורגר, מורחים את החלק התחתון בחצי כף גבינת שמנת, מניחים מעל 4-5 עלי רוקט, מעל את הבורגר החם, מעלים כף גדושה של פטריות ומכסים בלחמנייה.



ארוחה חלומית של נקניקיות, צ'יפס וירקות צלויים



1 חבילת נקניקיות סנסשיונל טבעול

1 חבילת צ'יפס או תפוחי אדמה פחסים

4 פיתות חצויות

ירקות אהובים לצלייה (קלחי תירס, פלפלים קטנים ועוד)

סלט כרוב

הוראות הכנה:

1. צולים את הנקניקיות על גריל או מחבת פסים (אפשר גם בתנור), עד השחמה.

2. אופים את הצ'יפס בתנור.

3. מסדרים מגש יפה עם נקניקיות וצ'יפס, רטבים אהובים ותוספת מרעננת של ירקות צלויים וסלט כרוב.



שיפודי נקניקיות עם ירקות צרובים



2 חבילות נקניקיות סנסשיונל טבעול

1 אונס טר

1/2 קישוא

1 פלפל אדום

1 בצל סגול

הוראות הכנה:

1. חותכים את האונס, הקישוא, הבצל הסגול והפלפל האדום לחתיכות שיכולות להיכנס בקלות לשיפווד.
2. חותכים כל נקניקיה ל-3 חתיכות.
3. משפדים את חתיכות הנקניקיה, הירקות והאונס על השיפודים.
4. צורבים את השיפודים על הגריל ומגישים.



למתכונים נוספים חפשו אותנו:
www.tivall.co.il

טבעול
זה מה שאוכלים היום