



Plant-based tortilla burger με πικάντικα λαχανικά

Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 5-6 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 20 λεπτά

Υλικά:

- 1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 1 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε λωρίδες
- 1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- ½ κ.γλ. μπούκοβο καυτερό ή γλυκό
- ½ κ.σ. σάλτσα σόγιας
- ¼ κ.γλ. σκόνη τσίλι
- 250 γρ. λευκά μανιτάρια, κομμένα σε λεπτές φέτες
- 140 γρ. καλαμπόκι, κονσέρβα
- 4 μεγάλες τортίγιες
- 2-4 φέτες φυτικό τυρί της επιλογής μας
- [2 Garden Gourmet Sensational Burger](#)
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για την πικάντικη σως:

- 2 κ.σ. vegan μαγιονέζα
- 1 κ.γλ. καυτερή Sriracha ή κάποια άλλη καυτερή σάλτσα της επιλογής μας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο το αφήνουμε να κάψει και βάζουμε τα κρεμμύδια και τις πιπεριές και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε την καπνιστή πάπρικα, το μπούκοβο, τη σόγια και τη σκόνη τσίλι. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα μανιτάρια και το καλαμπόκι, αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά.

2) Τοποθετούμε τα [Garden Gourmet Sensational Burger](#) σε ταψάκι περασμένο με λαδόκολλα και τα ψήνουμε στους 200°C στις αντιστάσεις για 18 λεπτά, γυρίζοντας τα στα 9 λεπτά.

3) Όσο ψήνονται τα burgers ετοιμάζουμε τη πικάντικη σως. Σε ένα μπολάκι ανακατεύουμε τη μαγιονέζα με τη Sriracha.



4) Μόλις βγουν τα [Garden Gourmet Sensational Burger](#) απο τον φούρνο βάζουμε πάνω το φυτικό τυρί. Πάνω σε μια tortilla βάζουμε 1κ.σ. σως, το μπιφτέκι με το φυτικό τυρί και τη μισή ποσότητα λαχανικών. Κόβουμε μια tortilla πιο μικρή με τη βοήθεια ενός μπολ ή ενός μικρού στρογγυλού πιάτου και την τοποθετούμε πάνω από τα λαχανικά. Κλείνουμε διπλώνοντας τις άκρες της μεγάλης tortillas από πάνω (για να δείς πιο συγκεκριμένα το κλείσιμο δες το video παρακάτω).

5) Βάζουμε ένα αντικολλητικο τηγάνι να κάψει καλά και βάζουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και ψήνουμε την tortilla για 2-3 λεπτά απο κάθε πλευρά μέχρι να πάρει χρώμα.

6) Σερβίρουμε την tortilla ζεστή με την υπόλοιπη πικάντικη σως.