



Plant-based caprese burger σε focaccia

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15-20 λεπτά

Υλικά για την σάλτσα μοτσαρέλας:

100 γρ. φυτική μοτσαρέλα, τριμμένη
50 ml φυτικό γάλα σόγιας, χωρίς ζάχαρη
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το burger:

[2 Garden Gourmet Sensational Burgers](#)

2 κομμάτια focaccia, κομμένα στη μέση
1 ντομάτα, κομμένη σε φέτες
6-8 φύλλα βασιλικού
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τη σάλτσα. Βάζουμε το φυτικό γάλα και τη φυτική μοτσαρέλα σε μικρό κατσαρολάκι σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά. Αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε συνεχώς με ένα σύρμα μέχρι να λιώσει και να έχουμε ένα λείο μείγμα. Αφήνουμε το κατσαρολάκι σε πολύ χαμηλή φωτιά μέχρι το σερβίρισμα.

2) Παράλληλα ρίχνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι και ψήνουμε τα [Garden Gourmet Sensational Burgers](#) για 8 λεπτά, γυρνώντας τα στα μισά του χρόνου.

3) Ακουμπάμε τη focaccia στο ίδιο τηγάνι που καίει και ψήνουμε μέχρι να πάρει χρώμα.

4) Βάζουμε στη focaccia λίγο ελαιόλαδο, το [Garden Gourmet Sensational Burgers](#), 2-3 κ.σ. σάλτσα μοτσαρέλας 2 φέτες ντομάτα και φύλλα βασιλικό. Πασπαλίζουμε με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι, κλείνουμε με το άλλο κομμάτι focaccia και σερβίρουμε.