



## מרכיבים

- 4 יחידות טבעול בורגר סנסשיונל
- 4 לחמניות המבורגר
- 1/2 כרוב לבן קטן חתוך לרצועות דקות
- 2 גזרים 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

המבורגר SENSATIONAL BURGER טבעול בשדרוג אסייתי של סלט קולסלאו שומשום וספייסי מיונז. (עם אופציה טבעונית)

## הוראות הכנה

### 1. להכנת סלט קולסלאו שומשום

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 המבורגר

צולים את המבורגרים 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.

המתכון של שף מורן לידור

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL