

## INGREDIENTI

- 1 confezione di Garden Gourmet Burger di soia saporito
- 1 pomodoro grande
- 1 cipolla rossa piccola
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 40 gr di cetriolini sottaceto
- 2 panini per burger con semi di sesamo
- 4 foglie di lattuga
- 2 cucchiaini di maionese e ketchup

## I CONSIGLI DELLO CHEF

### Servire con insalata di cavolo e patate dolci fritte.

Servire con insalata di cavolo e patate dolci fritte.



2 PORZIONI



15 MIN



FACILE

Sei vegetariano, non lo sei? Non c'è problema! Qualunque cosa tu sia, abbiamo qualcosa di delizioso per te! Prova il nostro classico hamburger vegetariano.

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE

### 1. Taglia le verdure e griglia le cipolle

Affettare pomodori, sottaceti e cipolla. Riscalda la padella. Grigliare brevemente le cipolle e metterle da parte.

### 2. Grigliate i panini per burger

Tagliare a metà i panini per burger e grigliare i lati interni finché non diventano croccanti.

### 3. Cuocete i Burger di soia

Cuoci i Garden Gourmet Burger di Soia Saporito seguendo le istruzioni sulla confezione.

### 4. Componete il panino, servite e gustate!

Componi il panino, spalmando sul fondo la maionese, aggiungere la lattuga e adagiateci sopra i burger. Completare con pomodoro, cipolla rossa e sottaceti e ketchup.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU [WWW.GARDENGOURMET.IT](http://WWW.GARDENGOURMET.IT)**