

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Burger
2 mini panini per burger
½ avocado
4 pomodorini
qualche foglia di spinacino
1 pezzo di cavolo rosso
succo di lime
maionese alle erbe
sale e pepe
2 bastoncini da cocktail



Cena di San Valentino vegetariana e facile? Non c'è problema! Lasciatevi ispirare dai nostri mini hamburger realizzati con il Sensational Burger Garden Gourmet e avocado.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate la salsa di avocado

Schiaccia l'avocado con una forchetta e condisci con sale, pepe e succo di lime.

2. Formate dei piccoli burger

Forma 4 piccoli burger dal Sensazionale Burger. Tagliare a metà i panini e tostare i fondi. Cuocere gli burger secondo le istruzioni sulla confezione.

3. Componete i vostri miniburger di San Valentino e gustate!

Distribuire l'avocado sul fondo del pane, aggiunge lo spinacino e il cavolo rosso tagliato a fettine sottili e adagiarsi sopra i burger. Posizionare in cima un pomodorino e fermare con uno stecchino. Servire con maionese alle erbe.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT