MINI BURGER GOURMET SCOMPOSTI

INGREDIENTI

4 PORZIONI

20 MIN

FACILE

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 adagiarvi 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