

INGREDIENTI

200 Grammi Garden Gourmet Nuggets
10 mini panini
30 grammi di cipolla rossa
un cetriolo
pomodori o pomodorini
Un barattolo di sottaceti
lattuga a scelta e/o spinaci novelli
maionese vegana
ketchup
salsa chili

 10 PORZIONI

 15 MIN

Questi deliziosi paninetti realizzati con i Nuggets di Soia Garden Gourmet sono lo snack perfetto da servire ad una festa di compleanno. Sono facili da realizzare e molto amati da tutti!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Riscalda i panini e taglia le verdure

Preriscalda il forno e cuoci i panini o il pane seguendo le istruzioni sulla confezione. Taglia a fette i pomodori, i sottaceti, la cipolla rossa e il cetriolo.

2. Condisci i mini panini con la maionese e la lattuga

Taglia i mini panini a metà e condiscili con un po' di maionese. Aggiungi una foglia di spinaci o di lattuga.

3. Cucina i Nuggets e assembla i tuoi mini panini!

Cuoci i Nuggets di Soia Garden Gourmet secondo le istruzioni sulla confezione e usali per assemblare i mini panini. Aggiungi i pomodori, cetriolo e/o sottaceti, insieme ad un po' della tua salsa preferita e chiudi il panino. Inserisci un piccolo spiedino di bambù o di legno e servi.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**