

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 20 PERC

👤 KÖNNYŰ

113 gramm Garden Gourmet Sensational Burger

2 darab mini zsemle

1/2 darab avokádó

1 deciliter limelé

1 csipet bors

1 csipet só

Néhány levél zsenge spenót

1 fej vörös káposzta

2 darab koktélparadicsom

Tárkonyos majonéz

Egyszerű, de mégis finom vegetáriánus vacsorával lepnéd meg azt, akit igazán szeretsz? Semmi gond: íme miniburgereink, melyeket avokádóval és a Garden Gourmet Sensational Burger felhasználásával készíthetsz el!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Nyomkodd szét az avokádót és ízesítsd

Villával nyomd szét az avokádót, keverd el limelével, sóval és borssal.

2. Formázz kisebb pogácsát a Sensational Burgerből, majd süsd ki őket és pirítsd meg a zömléket

Formázz két kisebb hamburgerpogácsát a Sensational Burgerből. Felezd el a hamburgerzömléket és pirítsd meg az aljukat. Süsd meg a hamburgerpogácsákat az utasítás szerint.

3. Tálald a burgereket hamburgerzömlében az avokádóval és zöldségekkel

A zömlék aljára kenj avokádót, erre helyezz spenótleveleket, majd vékonyra szelt vöröskáposztát, végül tedd a hamburgerpogácsát a zöldségek tetejére. Tedd rá a zömlé másik felét, szúrd át pálcikával. Kínáld tárkonyos majonézzal!

Recipe created by GARDEN GOURMET

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**