

GARDEN GOURMET SENSATIONAL VEGAN BURGER

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Burger Garden Gourmet
2 mini pains à hamburger
½ avocat
Jus de citron vert
sel et poivre
Quelques feuilles d'épinards frais
1 morceau de chou rouge
2 tomates cerises
Mayonnaise
2 bâtonnets à cocktail
Une pincée d'estragon

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Un dîner végétarien facile? Laisse-toi inspirer par nos mini burgers Garden Gourmet vegan à l'avocat

PRÉPARATION

1. Préparation de l'avocat

Écrase l'avocat à la fourchette et assaisonne avec du sel, du poivre et du jus de citron vert.

2. Préparation des burgers

Fais 2 petits burgers à partir du Sensational burger GARDEN GOURMET. Coupe les pains à hamburger en deux dans le sens de la longueur et faire griller la base.
Fais cuire les petits burgers selon les instructions sur l'emballage.

3. Façonnage des burgers et assaisonnement

Étale l'avocat sur la base du pain, saupoudre d'épinards et de chou rouge émincé sur le dessus et place les hamburgers.
A l'aide d'un petit pic en bois, ajoute une tomate cerise et pique les burger. Sers avec de la mayonnaise mélangée à de l'estragon.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**