

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet
Burger di soia saporito

1 pomodoro grande

1 cipolla rossa piccola

1 cucchiaino di olio d'oliva

40 gr di cetriolini sottaceto

2 panini per burger con semi di
sesamo

4 foglie di lattuga

2 cucchiaini di maionese e ketchup

**I CONSIGLI DELLO
CHEF****Servire con insalata di
cavolo e patate dolci fritte.**

Servire con insalata di cavolo e
patate dolci fritte.

 **2 PORZIONI** **15 MIN** **FACILE**

Sei vegetariano, non lo sei? Non c'è problema! Qualunque cosa tu sia, abbiamo qualcosa di delizioso per te! Prova il nostro classico hamburger vegetariano.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE**1. Taglia le verdure e griglia le cipolle**

Affettare pomodori, sottaceti e cipolla. Riscalda la padella. Grigliare brevemente le cipolle e metterle da parte.

2. Grigliate i panini per burger

Tagliare a metà i panini per burger e grigliare i lati interni finché non diventano croccanti.

3. Cuocete i Burger di soia

Cuoci i Garden Gourmet Burger di Soia Saporito seguendo le istruzioni sulla confezione.

4. Componete il panino, servite e gustate!

Componi il panino, spalmando sul fondo la maionese, aggiungere la lattuga e adagiateci sopra i burger. Completare con pomodoro, cipolla rossa e sottaceti e ketchup.

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