

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**