

**INGREDIENTI**

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Burger  
2 mini panini per burger  
½ avocado  
4 pomodorini  
qualche foglia di spinacino  
1 pezzo di cavolo rosso  
succo di lime  
maionese alle erbe  
sale e pepe  
2 bastoncini da cocktail

 **4 PORZIONI** **20 MIN** **FACILE**

Cena di San Valentino vegetariana e facile? Non c'è problema! Lasciatevi ispirare dai nostri mini hamburger realizzati con il Sensational Burger Garden Gourmet e avocado.

**MODALITÀ DI PREPARAZIONE****1. Preparate la salsa di avocado**

Schiaccia l'avocado con una forchetta e condisci con sale, pepe e succo di lime.

**2. Formate dei piccoli burger**

Forma 4 piccoli burger dal Sensazionale Burger. Tagliare a metà i panini e tostare i fondi. Cuocere gli burger secondo le istruzioni sulla confezione.

**3. Componete i vostri miniburger di San Valentino e gustate!**

Distribuire l'avocado sul fondo del pane, aggiunge lo spinacino e il cavolo rosso tagliato a fettine sottili e adagiarvi sopra i burger. Posizionare in cima un pomodorino e fermare con uno stecchino. Servire con maionese alle erbe.

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