

**INGREDIENTI** 2 PORZIONI 20 MIN FACILE

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Burger

1 cipolla rossa piccola

2 peperoni

2 cucchiaini di guacamole (pronto da mangiare o fatto in casa)

35 g di valeriana

2 fette di formaggio

2 cucchiaini di salsa di pomodoro

1 peperoncino jalapeno verde e rosso

2 panini per hamburger

**I CONSIGLI DELLO  
CHEF****Servendo**

Servire con ingredienti dall'atmosfera messicana come patatine al nacho, crème fraiche, pannocchia di mais, coriandolo, guacamole extra e lime

Amante dei piatti piccanti? Prova questo burger vegetariano di ispirazione messicana con jalapenos e il nostro Garden Gourmet Sensational Burger a base vegetale. Lo amerai!

**MODALITÀ DI PREPARAZIONE****1. Preparate le cipolle e i peperoni**

Affettare la cipolla ad anelli e i peperoni a listarelle. Arrostire brevemente la cipolla e metterla da parte.

**2. Grigliate i panini per i burger**

Tagliare i panini per hamburger nel senso della lunghezza e grigliare su entrambi i lati fino a quando non si vedono i segni della griglia.

**3. Grigliate i vostri Sensational Burger**

Grigliare i Garden Gourmet Sensational Burger secondo le istruzioni sulla confezione e porvi sopra una fetta di formaggio mentre sono ancora caldi.

**4. Assemblate il vostro burger**

Spalmare sul fondo dei panini il guacamole. Coprire con la valeriana e le striscioline di peperone e adagiarvi sopra i burger.

**5. Guarnite, servite e gustate!**

Guarnite con cipolla, salsa di pomodoro e se vi piace piccante aggiungete qualche fetta di jalapeno.

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