MINI SENSATIONAL BUGER BURGERS

2 PORTIONS | 20 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Burger Garden Gourmet

2 mini pains à hamburger

½ avocat

Jus d'un citron vert

Sel et poivre

Quelques jeunes feuilles d'épinards

1 morceau de chou rouge

2 tomates cerises

Mayonnaise à l'estragon

2 bâtonnets à cocktail

Prépare ces délicieux mini burger avec notre irisistible Sensational Burger Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Écrase et assaisonne l'avocat

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

2. Forme de petits hamburgers et cuis-les

Forme 2 petits hamburgers à partir du Sensational Burger. Coupe les pains à burger en deux dans le sens de la longueur et fais griller le bas. Fais cuire les burgers selon les instructions sur l'emballage.

3. Compose ton burger et profite !

Étale l'avocat sur les pains, puis les épinards et le chou rouge émincé et place les burger sur le dessus. Pique une tomate cerise avec une brochette sur le burger. Sers avec de la mayonnaise à l'estragon.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR