



Pratos Principais

Hambúrgueres

## Hambúrguer Vegetariano à Francesa

🕒 15 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

### Ingredientes

1 embalagem de Burger Deluxe Vegetariano GARDEN GOURMET

4 pãezinhos

200 g de cogumelos shiitake

100 g de queijo camembert

1 dente de alho

2 c. de sopa de azeite

1 c. de sopa de mostarda

pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	239,3 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	13,5 g	27%*
<b>Lípidos</b>	15,5 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	10,3 g	4%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

- 1** Frite o alho cortado em fatias finas numa frigideira com azeite. Adicione os cogumelos cortados em fatias finas e refogue durante alguns minutos. Adicione um pouco de pimenta e retire.
- 2** Prepare na mesma frigideira os hambúrgueres em lume brando, cerca de 3 minutos de cada lado. Retire-os.
- 3** Abra os brioches ao meio e barre-os com mostarda. Distribua os cogumelos sobre as 4 bases, um hambúrguer e um pedaço de queijo camembert. Tape os brioches.
- 4** Aqueça-os no forno pré-aquecido durante alguns minutos ou sobre a frigideira, virando-os.
- 5** Dica: Misture a mostarda com um pouco de manteiga derretida e barre os brioches.