



Pratos Principais

Hambúrgueres

## Hambúrguer Vegetariano com Molho Alioli de Abacate

11 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

1 embalagem de Hambúrgueres Vegetarianos GARDEN GOURMET

180 g de abacate maduro (sem pele ou caroço)

2 ovos cozidos

sumo de 1 limão

1 dente de alho pequeno

1 c. de sopa de azeite virgem

sal e pimenta q.b.

tomate em cubos q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	168,9 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	8,8 g	18%*
<b>Lípidos</b>	12,7 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	4,1 g	2%*

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

### Preparação

- 1 Descasque os ovos e ponha-os no copo da liquidificadora, acrescente a polpa de abacate descascado e descarado, seguido do sumo de limão, o dente de alho (a gosto), o azeite e umas 2 colheres de sopa de água. Tempere com um pouco de sal e pimenta e triture tudo até obter a textura desejada.
- 2 Reserve no frigorífico até à hora de servir.
- 3 Prepare os hambúrgueres como indicado nas instruções da embalagem e sirva-os com o molho aioli por cima e tomates cortados em cubos.
- 4 Dica: Se preferir um molho alioli menos denso, acrescente um pouco mais de água ou adicione um pouco mais de azeite. O alho é opcional.