



Pratos Principais Hambúrgueres

## Burger Deluxe com Salada de Feijão Verde

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

1 embalagem de Burger Deluxe Vegetariano GARDEN GOURMET

200 g de curgete

100 g de feijão verde

100 g de pimento vermelho

PARA O MOLHO DE MOSTARDA:

1 c. de sopa de mostarda em grão

1 c. de sopa de maionese light

2 c. de sopa de azeite

sal e pimenta q.b.

sumo de limão q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	173,1 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	9,0 g	18%*
<b>Lípidos</b>	11,4 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	8,2 g	3%*

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

### Preparação

- 1 Limpa o feijão verde e corta-o em juliana ao comprimento. Cozinhá em água com sal cerca de 10 minutos, escorre e passa rapidamente por água fria.
- 2 Corta a curgete em fatias finas e depois em juliana ao comprimento, obtendo uns fios de aletria de curgete.
- 3 Corta o pimento em tiras finas. Adiciona ao feijão verde morno.
- 4 Mistura os ingredientes do molho e deita sobre os vegetais, deixando repousar durante alguns minutos.

**5** Entretanto, prepara os hambúrgueres como indicado nas instruções da embalagem e serve-os quentes com a salada.

**6** Dica: O feijão verde deve ser cozido durante pouco tempo para ficar ligeiramente estaladiço.