

Pratos Principais | Hambúrgueres

Hambúrguer Diabinho

25 min. | Médio | Económico | 2 doses

Ingredientes

1 embalagem de Garden Gourmet Hambúrguer Vegetariano
2 pães de hambúrguer
1 cebola roxa
100 g de tomates cherry
algumas folhas de alface q.b.
6 malaguetas pequenas (para fazer 4 “orelhas” e 2 “caudas”)
pickles q.b.
algumas fatias de queijo vegan q.b.
maionese vegan q.b.

Informação nutricional

Energia	340,9 kcal	17%*
Proteínas	26,3 g	53%*
Lípidos	15,0 g	21%*
Hidratos de Carbono	23,5 g	9%*

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

Preparação

1. 1. Cozinha os hambúrgueres numa frigideira até ficarem com uma cor acastanhada.
2. Corta a cebola roxa em rodelas finas e o tomate cherry em metades.
3. Corta em metades os pães de hambúrguer e começa por colocar as folhas de alface como base do teu hambúrguer.
4. Adiciona o tomate cherry, a cebola roxa e o Sensational Burger GARDEN GOURMET por esta ordem.
5. De seguida, adiciona a fatia de queijo, alguns pickles e mais algumas folhas de alface. Finaliza com a maionese vegan.

6 Dá um toque de Halloween ao teu hambúrguer usando as malaguetas como orelhas e cauda!