



Pratos Principais

Hambúrgueres

Tapas de Sensational Burger

20 min.

Fácil

Económico

4 doses

Ingredientes

1 embalagem de Sensational Burger GARDEN GOURMET
2 fatias de pão estilo bolo do caco
2 pepinos pequenos
1 beterraba cozida
2 c. de sopa de maionese vegan
folhas de agrião q.b.
ervas aromáticas q.b.: salsa, endro, estragão

Informação nutricional

Energia	153,8 kcal	8%*
Proteínas	9,7 g	19%*
Lípidos	8,4 g	12%*
Hidratos de Carbono	8,6 g	3%*

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

Preparação

- 1 Torrar as fatias de pão, de forma a ficarem levemente douradas.
- 2 Misturar a maionese vegan com as de ervas aromáticas a gosto.
- 3 Cortar a beterraba e os pepinos em rodela e temperar com pimenta e sal a gosto.
- 4 Assar ou grelhar os Sensational Burger GARDEN GOURMET, seguindo as instruções da embalagem.
- 5 Barrar as torradas com a maionese preparada anteriormente e de seguida colocar os hambúrgueres por cima. Cortar ao meio cada torrada.
- 6 Finalizar as metades com rodela de beterraba e pepino e algumas folhas de agrião. Está pronto a servir!