

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Sensational Burger
(2 burgere i pakken)

2 mini-hamburgerbrød eller
sandwichbrød

½ avokado

Limesaft

Salt og pepper

Et par ferske spinatblader

50 g rødkål

2 cherry tomater

Tarragon majones

2 cocktailpinner

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  22 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Unn deg selv eller partneren din med disse deilige vegetariske gliderne!

FREMGANGSMÅTE

1. Lag en avokadomos

Mos avokadoen med en gaffel og tilsett salt, pepper og limesaft.

2. Form og stek burgerkaker og rist bollene

Form to små burgere av the sensational burger. Del burgerbrødene i to og stek det forsiktig på den ene siden. Tilbred burgerne som anvist på pakningen.

3. Sett sammen burgerne og server!

Fordel avokado på burgebrødene, samt litt spinat og noen rødkål skiver. Burgeren plasseres på toppen. Så stikkes cocktailpinnene med en tomat gjennom burgeren. Serveres med tarragon majones.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO