

## INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Burger

2 mini hamburgerbroodjes of een stevige sandwich om 2 schuivers uit te snijden

½ avocado

limoensap

zout en peper

paar jonge spinazieblaadjes

1 stuk rode kool

2 kerstomaatjes

taragon mayonaise

2 cocktailprikkers



Makkelijk vegetarisch Valentijnsdiner? Geen probleem! Laat je inspireren door onze miniburgers gemaakt van de veganistische Garden Gourmet Sensational Burger met avocado.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Pureer de avocado en breng op smaak

Pureer de avocado met een vork en breng op smaak met zout, peper en limoensap.

### 2. Vorm 2 kleine hamburgers en halveer de broodjes

Vorm 2 kleine hamburgers van de sensationele burger. Halveer de burgerbroodjes in de lengte en rooster de bodem. Bak de hamburgers volgens de instructies op de verpakking.

### 3. Verdeel de ingrediënten over de broodjes

Verdeel de avocado over de broodbodems, verdeel wat spinazie en in dunne plakjes gesneden rode kool erover en leg de hamburgers erop. Steek er een prikker met een cherrytomat doorheen. Serveer met dragonmayonaise.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)**