

INGREDIENSER

- 1 Hälsans Kök Sensational Burger (2 burgere i pakken)
- 2 mini hamburger-boller eller sandwich-brød
- ½ avocado
- Lime juice
- Salt og peber
- Få babyspinat blade
- 50 g rødkål
- 2 cherrytomater
- Estragon mayonnaise
- 2 cocktailpinde

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  22 MIN

SVÆRHEDSGRAD 
INTERMEDIATE

Forkæl dig selv eller din partner med disse lækre vegetar sliders!

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Lav en avokadomos

Mos avokadoen med en gaffel og krydr med salt, peber og limesaft.

2. Form og steg burgerbøffer og toast bollerne

Form 2 små burgerbøffer ud af vores Sensational Burger. Læg burgerbollerne på langs og toast den nederste del af bollen. Tilbered burgerne i henhold til instruktionerne på emballagen.

3. Saml burgerne og server!

Spred avokadoen på brødet (bunden), tilføj lidt spinat og tynde skiver rødkål og læg burgeren ovenpå. Stik et spyd med en cherrytomat igennem den og server med estragonmayonnaise. Velbekomme!

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)