OLIO CUORE

Burger di pollo con maionese al cajun



Ingredienti

- 4 panini con semi
- 400 g burger di pollo
- 100 g **Maionese Vegetale Cuore**
- 3 cucchiaini **Cajun Cannamela**
- 150 g pomodori
- 4 foglie di lattuga
- **Sale Cuore**

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 435.25 Kcal**
- **Grassi: 14.75 g**

Preparazione

- Porre la **Maionese Vegetale Cuore** in una ciotola.



- Aromatizzarla con il **Cajun Cannamela**.



- Cuocere i burger sulla griglia calda e regolare di sale.



- Tagliare i panini a metà e scaldarli.

- Spalmare sul pane un poco di maionese, sovrapporre l’insalata e un paio di fettine di pomodoro.



- Completare con il burger e ancora un poco di maionese.
- Chiudere i panini e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Maionese Vegetale