



## ELABORACIÓ

1. Barrejar el tofu amb el gingebre fresc picat, la llet de coco i el coriandre fresc.
2. Afegir l'advocat i el bròquil bullit i amassar el conjunt. Posar-ho a punt de sal.
3. Afegir els flocs de patata, el curri en pols i la salsa de soja.
4. Remenar el conjunt i deixar-ho reposar a la nevera.
5. Formar les hamburgueses.

## INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 100 g de tofu en talls fins
- 50 g d'advocat
- 5 g de gingebre fresc ratllat
- 10 g de llet de coco
- 200 g de bròquil
- 12 g de flocs de puré de patata
- 1 ramillet de coriandre fresc
- 10 g de salsa de soja
- 3 g de curri de Madras
- Sal i pebre
- Oli d'oliva verge extra

## NOTES:

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

