BURGER AU MARINE-STYLE CRISPY FILET

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 30 MIN | FACILE

1 paquet de Marine-Style Crispy Filet

2 tasses de laitue

1 carotte d'hiver

2 mini concombres

2 cuillères à soupe de mélange d'herbes (ciboulette, aneth)

1 citron

2 pains à hamburger

1 càc de miel

2 càs de sauce chili

2 càs de mayonnaise végétalienne

Découvre ce délicieux Burger au Marine-Style Crispy Filet Garden Gourmet avec des garnitures fraîches et un soupçon de piment. Un burger au goût de poisson, sans poisson.

PRÉPARATION

1. Épluche et coupe la carotte en deux et coupe-la finement en morceaux dans le sens de la longueur. Coupe les tranches en fines lanières et assaisonne avec du jus de citron et un peu de miel. Hache finement les herbes et mélange-les avec la mayonnaise.
2. Hache finement les herbes et mélange-les avec la mayonnaise.
3. Coupe les concombres dans le sens de la longueur. Ajoute du sel et du poivre et assaisonne avec un peu de jus de citron et une cuillerée de sauce chili.
4. Coupe les petits pains en deux et fais griller les côtés coupés des deux moitiés dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
4. Fais frire le Marine-Style Crispy Filet selon les instructions sur le paquet.
5. Tartine le pain avec la mayonnaise aux herbes et répartis généreusement la laitue dessus. Ajoute la garniture et le Marine-Style Crispy Filet.
5. Sers avec une salade et des frites.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR