SPICY BURGER AU SENSATIONAL BURGER

2 PORTIONS | 20 MIN | FACILE

Régale-toi avec notre burger veggie épicé avec notre Sensational Burger Garden Gourmet !

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Sensational Burger Garden Gourmet
- 1 petit oignon rouge
- 2 poivrons grillés confits
- 2 càs de guacamole (prêt à manger ou fait maison)
- 35 g de laitue d'agneau
- 2 tranches de fromage fondu vegan
- 2 càs de salsa aux tomates
- 1 piment jalapeno vert et rouge
- 2 petits pains burger au sésame et aux graines de pavot

CULINAIRE TIPS

Portion

Sers avec des ingrédients à l'ambiance mexicaine comme des chips de nacho, de la crème fraîche, des épis de maïs, de la coriandre, du guacamole supplémentaire et de la lime

PRÉPARATION

1. Découpe l'oignon, les poivrons, et rôtis-les

Coupe l'oignon en rondelles et les poivrons en lanières. Grille l'oignon brièvement.

2. Grille les pains à hamburger

Coupe les pains à hamburger et fais griller les deux côtés jusqu'à ce que les marques de gril apparaissent.

3. Grille les Sensational burgers et recouvre-le d'une tranche de fromage

Fais griller les burgers selon les instructions sur l'emballage et recouvre-les avec une tranche de fromage pendant qu'ils sont encore chauds.

4. Assemble ton burger

Étale le bas des petits pains avec du guacamole. Ajoute la laitue et les poivrons et dépose les cheeseburgers dessus.

5. Garnis ton burger, sers et profite !

Si tu aimes l'épicé ajoute quelques tranches de jalapeno. Place les couvercles sur le dessus.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR