BUNNY VEGAN BURGER

2 PORTIONS | 15 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Vegan Burger Garden Gourmet

Quelques brins de ciboulette

7 radis, coupé en tranches

2 poignées tomate cerise, coupée en deux

3 mini-concombres, coupé en tranches

1 mini poivron

4 graines de grenade

Frites

4 poignées de laitue verte mélangée

½ avocat en tranches

½ oignon rouge, finement haché

1 cuillière à café d'huile d'olive

Amuse-toi à créer ton petit lapin de pâque avec notre Vegan Burger Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Cuis le burger

Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle et faites cuire le vegan burger selon les instructions figurant sur l'emballage.

2. Fris les frites

Faites frire les frites comme indiqué sur l'emballage.

3. Prépare ta salade

Mélangez tous les ingrédients de la salade et mettez-là de côté.

4. Prépare le burger de Pâques

Préparez le burger de Pâques comme suit :
Pour les yeux
4 tranches de radis
4 tranches de mini-concombre
4 pépins de grenade
Pour le nez
1 tomate cerise, coupée en deux
quelques brins de ciboulette
Pour les oreilles
1 mini poivron, coupé en deux dans la longueur
2 tranches de mini-concombre
Pour les dents
4 tranches de radis, la partie blanche

5. Sers le burger, les frites, la salade et savoure !

Servez les burgers avec les frites et la salade.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR