VEGGIE BURGER & CHAMPIGNONS

2 PORTIONS | 45 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Veggie Burger Garden Gourmet

2 pains à hamburger

2 oignons rouges, en demi-rondelles

Quelques feuilles de laitue

250 g de champignons coupés en quartiers

Découvre notre Veggie Burger Garden Gourmet accompagné de champignons et d'oignons caramélisés !

PRÉPARATION

1. Faire revenir l'oignon rouge

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire revenir l'oignon rouge à feu doux pendant 30 minutes.

2. Faire revenir les champignons

Faire revenir les champignons dans une autre poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

3. Préparer le burger de légumes

Cuire le burger de légumes selon les instructions sur l'emballage.

4. Garnir les pains à hamburger

Couper les pains à hamburger et placer quelques feuilles de laitue sur chaque base. Terminer avec le burger de légumes, l'oignon rouge caramélisé et les champignons. Sers immédiatement et régale-toi !

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR