

# BURGER GRILLÉ AU HOUMOUS & VEGAN BURGER

## **INGRÉDIENTS**

Ψ¶<sub>2 PORTIONS</sub>

() 15 MIN



1 paquet de Vegan Burger Garden Gourmet

2 pains à burger au blé entier

60 g de houmous

20 g de pousses d'épinards

150 g de poivrons (jaune, vert et rouge)

1 càs d'huile d'olive

Sel

Poivre noir

Un burger vegan croustillant garnit d'épinards, de poivrons et notre savoureux Vegan Burger Garden Gourmet, accompagné d'un crémeux houmous!

## **PRÉPARATION**

#### 1. Cuire les poivrons

Couper les poivrons en lanières. Faire revenir les poivrons dans une poêle avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre pendant 10 minutes.

### 2. Préparer les pains à hamburger

Ouvre les pains à burger en deux et fait-les griller ou réchauffer dans la même poêle.

#### 3. Assembler le hamburger!

Pour monter le Burger : Étaler le houmous sur le dessous du pain à l'aide d'une cuillère. Place les pousses d'épinards, le burger vegan Garden Gourmet et les poivrons en trois couleurs sur le dessus. Servir chaud!

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR

<u>Garden Gourmet Belgium</u> > <u>Recettes</u> > <u>Burger grillé au houmous & Vegan Burger</u>