

SENSATIONAL BURGER BURGER

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Burger Garden Gourmet

1/4 petit chou rouge

1 concombre

50 g de carottes, épluchées et hachées finement

1 citron

50 g de mâche ou de laitue verte ordinaire

2 pains à burger briochés

Poivre noir fraichement moulu

1 càs de mayonnaise vegan

2 càs de houmous aux poivrons rouge

Une poignée de cresson frais (facultatif)

Ψ4 2 PORTIONS





Régale-toi avec délicieux burger vegan avec notre Seansational Burger Garden Gourmet accompagné de délicieux crudités.

PRÉPARATION

1. Préparer le chou rouge

Couper le chou rouge en lanières et assaisonner de jus de citron et de poivre noir.

2. Préparer le concombre

Épluche les tranches de concombre en fines lanières à l'aide d'un éplucheur de légumes et assaisonne avec du jus de citron, du sel et du poivre.

3. Faire griller le pain et faire cuire les hamburgers

Faire griller les moitiés de pain dans une poêle à sec et réserver. Faire cuire les Sensational burgers dans une poêle selon les instructions sur l'emballage.

4. Assembler le burger

Tartiner les bases des petits pains avec un peu de houmous aux poivrons rouges. Ajouute ensuite la mâche et le chou rouge.

5. Finir le burger

Placer sur le dessus des burgers la laitue, les carottes, la mayonnaise vegan et les rubans de concombre. Couper le cresson, saupoudrer dessus et placer le couvercle du pain.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR

Garden Gourmet Belgium > Recettes > Sensational Burger burger