

## INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 25 MIN

🍴 MOYENNE

1 paquet de Sensational burger  
Garden Gourmet

1 poignée de mâche

4 radis

1 citron vert

2 càs de mayonnaise

1 càc de wasabi

100 g de champignons Shii-Take

1 avocat mûr

100 ml de lait

1 gros oignon rouge

2 buns 'Black Burger'

2 càs de sauce Teriyaki

200 ml d'huile de tournesol

Surprends tes invités avec un mystérieux Sensational burger, fait avec notre juteux Sensational burger Garden Gourmet.

## PRÉPARATION

**1. Couper les radis et laisser mariner, mélanger le wasabi et couper le champignon et l'oignon**

Hacher finement les radis et les faire mariner avec du jus de citron vert et du sel. Mélanger le wasabi avec la mayonnaise. Couper le champignon en morceaux et l'oignon en rondelles.

**2. Couper l'avocat**

Couper l'avocat et arroser de jus de citron vert.

**3. Faire griller les petits pains, faire cuire les champignons et les rondelles d'oignon**

Faire griller les petits pains coupés en deux dans une poêle (grill). Faire revenir les champignons et les rondelles d'oignon dans une poêle avec un peu d'huile à feu vif, et ajouter la sauce teriyaki. Mettre ça de côté.

**4. Préparer le burger selon l'emballage**

Préparer le Sensational burger Garden Gourmet comme indiqué sur l'emballage.

**5. Monter les burgers**

Tartiner les pains de mayonnaise au wasabi. Placer la laitue, les burgers, l'avocat, les champignons et les radis sur le burger. Terminer par le chapeau du burger.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**