

**INGRÉDIENTS**

1 paquet de Sensational burger  
Garden Gourmet

1 grosse tomate

1 petit oignon rouge

1 càs d'huile d'olive

1 cornichon

2 burgerbuns basiques aux graines  
de sésame

1 petite tête de laitue ferme

mayonnaise et ketchup vegan

**CULINAIRE TIPS**

**Servir avec du ketchup  
supplémentaire, de la  
mayonnaise, de la salade de  
chou et des frites de  
patates douces.**

Servir avec du ketchup  
supplémentaire, de la mayonnaise,  
de la salade de chou et des frites  
de patates douces.

 **2 PORTIONS** **15 MIN** **FACILE**

Es-tu végétarien, ou fléxitarien ? Pas de problème ! Quel que soit le végétarien que tu es, nous avons quelque chose de délicieux pour toi ! Essaie notre burger végétal classique.

**PRÉPARATION****1. Coupe les légumes en tranches et fais griller les oignons**

Tranche les tomates, les cornichons et l'oignon. Fais chauffer la poêle. Fais griller les oignons brièvement et réservez.

**2. Grille les pains à hamburger**

Coupe les pains à hamburger dans le sens de la longueur et grille les deux côtés jusqu'à ce que les marques de gril apparaissent.

**3. Grille les sensational burger**

Fais griller les Sensational Burgers selon les instructions sur l'emballage. Couvre légèrement le fond des petits pains de mayonnaise. Couvre de laitue et y dépose les hamburgers grillés.

**4. Assemble ton burger, recouvre-le, sers-le et bon appétit !**

Garnis de tomate, d'oignon rouge et de cornichon. Place le couvercle du dessus des buns.

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