

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**