GRILLED GREEN SENSATIONAL BURGER

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 30 MIN | MOYENNE

1 paquet de Sensational burger Garden Gourmet

1 courgette

2 petits pains à burger (verts)

1 oignon rouge

Laitue

4 tranches de fromage halloumi ou chèvre en tranches

Huile d'olive

2 càs de houmous (aux herbes vertes)

2 càc de mayonnaise

2 càc de ketchup

Surprends tes invités avec notre burger vert réalisé avec le sensational burger de Garden Gourmet, entièrement végétalien ! Le pain est coloré par de la poudre d'algues et rempli de saveurs grillées, le rendant si apprécié de tout le monde.

PRÉPARATION

1. Grille les courgettes and toast ton pain à hamburger

Coupe les courgettes en longues tranches et fais les griller. Fais griller les petits pains dans une poêle.

2. Coupe les oignons en rondelles et fais-les revenir

Coupe les oignons en rondelles et fais-les revenir légèrement dans une poêle avec de l'huile. Mets de côté.

3. Grille le haloumi ou le fromage de chèvre

Fais griller l'halloumi dans un peu d'huile. Saute cette étape si tu utilises du fromage de chèvre.

4. 4

Fais frire les Sensational Burgers dans la poêle pendant 7 à 8 minutes.

5. 4

Répartis généreusement le houmous sur les petit pains. Garnis avec les courgettes grillées, le haloumi, les oignons frits, la laitue et le burger et termine avec la mayonnaise et le ketchup.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR