

INGRÉDIENTS 2 PORTIONS 20 MIN FACILE

1 paquet de Sensational burger
Garden Gourmet

1 petit oignon rouge

2 poivrons grillés confits

2 càs de guacamole (prêt à
manger ou fait maison)

35 g de laitue d'agneau

2 tranches de fromage fondu
vegan

2 càs de salsa aux tomates

1 piment jalapeno vert et rouge

2 petits pains burger au sésame et
aux graines de pavot

Fan de plats épicés ? Essaie ce burger végétalien d'inspiration mexicaine avec des jalapenos et notre Sensational burger de Garden Gourmet. Tu vas adorer !

PRÉPARATION**1. Découpe l'oignon, les poivrons, et rôtis-les**

Coupe l'oignon en rondelles et les poivrons en lanières. Grille l'oignon brièvement.

2. Grille les pains à hamburger

Coupe les pains à hamburger et fais griller les deux côtés jusqu'à ce que les marques de gril apparaissent.

3. Grille les Sensational burgers et recouvre-le d'une tranche de fromage

Fais griller les burgers selon les instructions sur l'emballage et recouvre-les avec une tranche de fromage pendant qu'ils sont encore chauds.

4. Assemble ton burger

Étale le bas des petits pains avec du guacamole. Ajoute la laitue et les poivrons et dépose les cheeseburgers dessus.

5. Garnis ton burger, sers et profite !

Si tu aimes l'épicé ajoute quelques tranches de jalapeno. Place les couvercles sur le dessus.

CULINAIRE TIPS**Portion**

Sers avec des ingrédients à l'ambiance mexicaine comme des chips de nacho, de la crème fraîche, des épis de maïs, de la coriandre, du guacamole supplémentaire et de la lime

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