

# SENSATIONAL PORTOBELLO CAPRESE BURGERS AU BBQ

## INGRÉDIENTS

2 paquets de Sensational burger  
Garden Gourmet

8 champignons portobello

2 tomates de vigne

1 sachet de roquette

1 boule de mozzarella vegan

4 càc de pesto rouge épicé

Un peu de basilic

Un peu de sel et de poivre

 4 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Si tu es à la recherche d'un peu de protéines ou si tu souhaites pimenter ton burger habituel, voici ta chance ! Essaie cette version végane avec des champignons Portobello.

## PRÉPARATION

### 1. Prépare le pesto rouge

Coupe un poivron, les tomates et la mozzarella en tranches. Coupe les tiges des portobellos.

### 2. Grille le Sensational burger

Coupe un poivron, les tomates et la mozzarella en tranches. Coupe les tiges des portobellos. Fais griller les Sensational Burgers sur le BBQ.

### 3. Grille les portobellos

Place les sur une assiette et mets de la roquette dessus, puis les Sensational Burgers et étale une tranche de mozzarella vegan et des tranches de tomate. Dépose le pesto épicé et garnis de basilic et de tranches de poivron rouge, puis termine par les 4 portobellos.

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