

## INGRÉDIENTS

 2 PORTIONS

 15 MIN

 FACILE

1 paquet de vegan burger Garden Gourmet

2 pains à burger au blé entier

60 g de houmous

20 g de pousses d'épinards

150 g de poivrons (jaune, vert et rouge)

1 càs d'huile d'olive

Sel

Poivre noir

Croustillant et juteux en une seule bouchée, notre Garden Gourmet Vegan Burger vegan épatera tes papilles gustatives ! Les pousses d'épinards et le poivron se marient parfaitement avec le savoureux burger vegan et le houmous, alors essaye-le!

## PRÉPARATION

### 1. Cuire les poivrons

Couper les poivrons en lanières. Faire revenir les poivrons dans une poêle avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre pendant 10 minutes.

### 2. Préparer les pains à hamburger

Ouvre les pains à burger en deux et fait-les griller ou réchauffer dans la même poêle.

### 3. Assembler le hamburger!

Pour monter le Burger : Étaler le houmous sur le dessous du pain à l'aide d'une cuillère. Place les pousses d'épinards, le burger vegan Garden Gourmet et les poivrons en trois couleurs sur le dessus. Servir chaud!

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