

**INGRÉDIENTS**

🌱 2 PORTIONS

🕒 23 MIN

🍴 MOYENNE

1 paquet de Sensational burger  
Garden Gourmet

¼ petit chou rouge

1 concombre

50 g de carottes, épluchées et  
hachées finement

1 citron

50 g de mâche ou de laitue verte  
ordinaire

2 pains à burger briochés

Poivre noir fraîchement moulu

1 càs de mayonnaise vegan

2 càs de houmous aux poivrons  
rouge

Une poignée de cresson frais  
(facultatif)

Empile ton délicieux burger vegan avec de belles couches colorées de salade croquante, de poivrons rouges, d'houmous et notre Sensational burger ! Essaye-le toi-même !

**PRÉPARATION****1. Préparer le chou rouge**

Couper le chou rouge en lanières et assaisonner de jus de citron et de poivre noir.

**2. Préparer le concombre**

Épluche les tranches de concombre en fines lanières à l'aide d'un éplucheur de légumes et assaisonne avec du jus de citron, du sel et du poivre.

**3. Faire griller le pain et faire cuire les hamburgers**

Faire griller les moitiés de pain dans une poêle à sec et réserver. Faire cuire les Sensational burgers dans une poêle selon les instructions sur l'emballage.

**4. Assembler le burger**

Tartiner les bases des petits pains avec un peu de houmous aux poivrons rouges. Ajoute ensuite la mâche et le chou rouge.

**5. Finir le burger**

Placer sur le dessus des burgers la laitue, les carottes, la mayonnaise vegan et les rubans de concombre. Couper le cresson, saupoudrer dessus et placer le couvercle du pain.

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