

BURGER AU SENSATIONAL CRISPY MINI FILET

INGRÉDIENTS

1 tasse de carotte râpée
1 tasse de chou (en julienne)
1/4 tasse de pomme (râpée)
1/4 tasse d'oignon (en julienne)
1 pain à Burger
6 càs de mayonnaise végane
1 càs de moutarde de Dijon
1 càc de Sriracha
2 càs d'huile d'olive
1/2 piment fort

🍴 2 PORTIONS

🕒 20 MIN

👤 FACILE

Notre Burger vegan au Sensational crispy mini filet Garden Gourmet plaira aux plus exigeants. La salade de chou piquante se marie parfaitement avec le crispy mini filet, alors laisse-toi tenter!

PRÉPARATION

1. Préparer les légumes

Couper la carotte, le chou, la pomme et l'oignon.

2. Préparer la salade de chou

Mélanger la mayonnaise végane avec la moutarde et assaisonner la salade de chou avec ce mélange. Bien mélanger pour incorporer tous les ingrédients.
Astuce : Tu peux utiliser une pomme verte avec sa peau pour colorer la salade.

3. Cuire des Crispy mini filets

Faire cuire les Sensational Crispy mini filets dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive selon les instructions sur l'emballage.

4. Préparer la sauce mayonnaise épicée

Préparer la mayonnaise épicée en mélangeant les ingrédients (4 cuillères à soupe de mayonnaise végane, 1 cuillère à café de sriracha, 1/2 cuillère à café de poudre de piment). Ajouter progressivement les poivrons pour ajuster le niveau de piquant.

5. Préparer le Burger

Couper le Burger en deux et tartiner la base avec la mayonnaise épicée. Ajouter deux Crispy mini filets et garnir de salade de chou.

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