SENSATIONAL BURGER "ORANGE"

2 PORTIONS | 25 MIN | INTERMÉDIAIRE

Surprends tes invités avec un petit pain au potiron jaune et au curcuma avec notre délicieux Sensational Burger végane!

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Burger Garden Gourmet

¼ chou rouge

1 concombre

1 paquet (100 g) de carotte 'Julienne'

2 cuillères à soupe de tartinade de patates douces

1 citron

1 petite boîte de kimchi (légumes fermentés coréens, en conserve)

50 g de laitue iceberg

2 pains véganes à burger "jaunes"

3 cuillères à soupe de mayonnaise

sel

poivre

Un peu de cresson

PRÉPARATION

1. Préparation du chou rouge

Coupe le chou rouge en fines lanières. Assaisonne de jus de citron, de sel et de poivre.

2. Préparation du concombre

À l'aide d'un éplucheur, coupe le concombre en fines tranches et assaisonne avec du jus de citron, du sel et du poivre.

3. Mélange du kimchi avec de la mayonnaise

Mélange le kimchi égoutté avec la mayonnaise.

4. Cuisson des petits pains et des Sensational Burger

Grille les moitiés de petits pains dans une poêle (gril). Fais également cuire le Sensational Burger dans une poêle selon les instructions sur l'emballage.

5. Préparation des Burger

Tartine les petits pains de patate douce et recouvre de feuilles de laitue et de chou rouge. Dépose les Burger sur le dessus et couvre de carottes (julienne), de mayonnaise au kimchi et de tranches de concombre. Dépose le cresson sur le dessus et mets le couvercle du pain.

ZUBEREITUNGSTIPPS

Petits pains jaunes au curcuma

Pour 7 pains à hamburger, tu as besoin de: - 1 paquet de mélange de pain blanc avec levure (450 g) - 15 g de poudre de potiron - 15 g de poudre de curcuma - 25 g de beurre - 300 ml d'eau tiède - 1 œuf - sésame et / ou graines de pavot. Préchauffe le four à 200 ° C. Mélange la poudre de potiron et la poudre de curcuma dans le mélange de pain et ajoute l'eau et le beurre. Pétris et laisse lever selon les instructions sur l'emballage. Divise la pâte en 7 morceaux égaux, forme des boules et place-les sur une plaque à cuisson. Badigeonne d'eau ou d'œuf légèrement battu et saupoudre de graines de sésame et / ou de pavot. Laisse monter pour doubler le volume et laisse cuire au four pendant environ 15 à 20 minutes.

Tartinade de patates

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR

douces

Pèle 2 patates douces, coupe-les en morceaux et cuis-les. Égoutte, laisse refroidir et réduis en purée avec 100 g de pois chiches, une gousse d'ail et un peu d'huile d'olive au mixeur jusqu'à obtention d'une tartinade onctueuse et crémeuse. Assaisonne avec du sel, du poivre et du jus de citron.