VÉGAN BURGER SCHNITZEL

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 20 MIN | FACILE

1 paquet de Vegan Schnitzel Garden Gourmet

125 g de chou rouge

50 g de carotte

1 petite laitue romaine

1/2 concombre

1/2 pomme

1 citron

2 longs pains à sandwich

2 cuillères à soupe de mayonnaise végane

1 cuillère à café de sirop d'agave

Quelques brins d'aneth

Un peu de sel

Un peu de poivre

Qui a dit qu'un Burger ne pouvait pas être à la fois gourmand et rafraîchissant ? Notre recette végétarienne avec le végan Schnitzel de Garden Gourmet combine parfaitement le schnitzel croustillant et salé avec une salade de chou sucrée et acidulée ainsi qu'une salade de concombre frais.

PRÉPARATION

1. Préparation de la salade de chou rouge

Coupe ou tranche le chou rouge, la carotte et la pomme en fines lanières et assaisonne avec du sel, du poivre, du jus de citron, une petite cuillère à soupe de mayonnaise végane et de l'aneth finement haché.

2. Préparation de la salade de concombre

Coupe le concombre en fines lanières à l'aide d'un éplucheur de légumes et assaisonne avec un mélange de jus de citron, de miel, de sel et de poivre.

3. Grill des petits pains et cuisson des végans Schnitzel

Coupe les petits pains en deux et fais griller les côtés coupés dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Fais ensuite frire les végans Schnitzel de Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

4. Préparation du Burger

Tartine le dessous des pains de mayonnaise et garnis de feuilles de laitue. Répartis la salade de chou dessus et le Schnitzel frit dessus.

5. Préparation finale et bonne dégustation!

Répartis les rubans de concombre et la salade de chou supplémentaire sur le dessus et couvre avec le pain supérieur.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR