

THE GREEN MOUNTAIN BURGER BLT

BURGER VEGAN TRADITIONELL

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based Burger 120 g, 10 Stück
- Rapsöl, 60 ml
- Sesam Bun geschnitten, 80 g, TK, 10 Stück
- Dijon-Senf, 150 g
- Dijon-Senf grobkörnig, 50 g
- Mayonnaise, 100 g
- Ahornsirup, 10 ml
- Zitronensaft, 20 g
- Cheddar-Käse in Scheiben, 400 g
- Tomaten Scheiben ca. 5 mm, 300 g
- Bratspeck geräucht geschnitten, 600 g
- Romana-Salat/Lattich in Streifen 30 mm, 250 g
- Bratbutter flüssig, 50 g
- Meersalz grob frisch ab Mühle, 3 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g

ZUBEREITUNG

1. Die zwei Senfsorten, Mayonnaise, Ahornsirup und Zitronensaft verrühren.
2. Die Burger im Rapsöl braten und mit dem Käse unter einer „Burger-Glocke" auf die gewünschte Garstufe finishen.
3. Den Speck knusprig braten.
4. Die Tomatenscheiben kurz von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Buns auf den Schnittflächen in der Bratbutter „toasten".
6. Burger zusammenbauen: Bun-Boden, Senf-Dip, Patty mit dem Käse, Tomaten, Speck, Salat und Deckel. Burger mit seinen Garnituren servieren.

TIPP! Als Beilagen-Empfehlung: Süsskartoffel Pommes frites