

THE GREEN MOUNTAIN BURGER AVEC COLE SLAW VÉGÉTALIEN

BURGER VÉGAN TRADITIONELLE

10 portions | Hôtellerie, restauration & traiteur | Secteur social

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based Burger de 120 g, IQF, 10 pièces
- Huile de colza, 60 ml
- Petit pain complet Rustico, 10 pièces
- Tranches de tomates env. 5 mm, 160 g
- HILCONA Traiteur Salade Cole Slaw (végétalien), 250 g
- Ketchup à la tomate, 50 g
- Lollo vert lavé, apprêté en feuilles entières, 150 g
- Oignons anneaux rouges, 60 g
- Roquette lavée, 40 g

PRÉPARATION

1. Faire griller le burger THE GREEN MOUNTAIN à l'huile de colza jusqu'à ce qu'il soit rosé.
2. Griller des petits pains.
3. Ensuite, assemblez le burger : badigeonnez le dessous du pain de ketchup, ajoutez une feuille de salade, le steak haché, des tranches de tomate et de la choucroute, puis fermez avec le dessus du pain.

TIPP! Servir avec des "Home Made Fries" croustillantes.