

SANDWICH VÉGÉTALIEN THE GREEN MOUNTAIN AUX ESCALOPES ET À LA SAUCE COCKTAIL

SUCCÉDANÉS DE VIANDE | SNACKS | VÉGAN | TRADITIONELLE

10 portions | Hôtellerie, restauration & traiteur | Secteur social

INGRÉDIENTS

- Baguette sandwich soft, 80g, IQF, 10 pièces
- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Escalope (Viennoise), IQF, 10 Stück
- Huile de colza, 350 ml
- Feuilles entières lavées, glace pilée, 100 g
- Tranches de tomates env. 5 mm, 250 g
- Mayonnaise végane, 100 g
- Alternative végétalienne à la crème fraîche, 50 g
- Ketchup à la tomate, 100 g

PRÉPARATION

1. Pour la sauce, mélanger la mayonnaise végane, l'alternative à la crème fraîche et le ketchup.
2. Faire griller le sandwich-baguette selon les instructions.
3. En attendant, faites dorer l'escalope dans l'huile de colza.
4. Couper le sandwich et le garnir de salade et de tomates. Placer l'escalope croustillante sur les tomates. Napper avec la sauce cocktail et poser le couvercle dessus.

TIPP! Utiliser impérativement du pain moelleux, ainsi le "croustillant" de la schnitzel ressortira bien mieux.

TIPP! Pour plus de piquant dans la sauce, ajouter un peu de sambal.

TIPP! Bien sûr, vous pouvez aussi faire cuire l'escalope dans la friteuse jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.