

Astuce : en rajoutant une tranche de fromage végétal, ce burger se rapprochera sensiblement d'un cheeseburger savoureux.

Potiron Gourmet Burger végétal au steak d'épeautre, légumes et vayonnaise

Pour 10 burgers :

.....
10 Potiron Gourmet Burgers,
Art. n° 2395
10 steaks d'épeautre
3 courgettes jaunes, tranchées
dans le sens de la longueur
3 poivrons verts, en lamelles
150 g carottes râpées
100 g salade chou blanc
100 g salade chou rouge
500 g Vayonnaise
10 feuilles de laitue Lollo Bianco

- ❶ Décongeler les Potiron Gourmet burgers, trancher en deux et griller rapidement les parties tranchées dans la poêle. Tartiner finement de Vayonnaise avant de garnir de laitue.
- ❷ Préparer les „steaks“ d'épeautre selon les instructions et les déposer sur les burgers. Garnir de légumes crus et parsemer du restant de Vayonnaise. Recouvrir les sandwiches de la partie supérieure des pains.