

Smørrebrød vegan avec burger de betterave



Ingrédients

Ingrédients pour 10 sandwiches :

10 burgers à la betterave Ardo

10 tranches de pain de seigle vegan

Salade

Crème de pois et raifort :

400g de petits pois doux extra fins
Ardo

20g de raifort râpé

Sel au goût

Oignons rouges marinés :

400g d'oignons rouges émincés
Ardo

100g de sucre de canne

1 $\frac{3}{4}$ dl d'eau

$\frac{3}{4}$ dl de vinaigre de cidre

5 étoiles de badiane

Garniture :

Raifort râpé

Oignons rouges marinés

Germes de pois

Concombre en tranches

Préparation

1. Préparez les burgers de betterave selon les instructions sur le sachet, puis réfrigérez. Optionnellement, faites-les cuire à la dernière minute et servez-les chauds.
2. Faites cuire les pois à la vapeur jusqu'à une température de 80°C, égouttez et réfrigérez.
3. Mixez les pois avec le raifort râpé jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et assaisonnez avec du sel.
4. Mettez tous les ingrédients des oignons rouges marinés dans une casserole et portez à ébullition.
5. Réduisez le feu à moyen. Laissez mijoter environ 5 minutes.
6. Versez dans un bocal stérilisé et conservez dans un endroit frais. Vous pouvez les préparer la veille.
7. Étalez une couche de crème de pois et raifort sur chaque tranche de pain de seigle. Placez la salade et le burger de betterave dessus (chaud ou froid).
8. Garnissez avec des oignons rouges marinés, du raifort râpé, du concombre et des germes de pois.

Allergènes

Gluten



We preserve nature's gifts