Burger végétarien thaï aux légumes et à la sauce teriyaki



Ingrédients

Ingrédients pour 10 burgers

10 burgers de légumes au fromage Ardo

10 pains à burger

Chou pointu finement émincé

30 rondelles d’oignon panées Ardo

Crème teriyaki

200 g de mayonnaise

100 g de sauce teriyaki à l’huile de sésame

Garniture aux légumes thaïlandais

400 g de mélange julienne Ardo

70 g de mélange d’épices thaïlandaises Ardo

20 g de gingembre Ardo

8 c. à soupe de sauce soja

6 c. à soupe de sauce teriyaki à l’huile de sésame

Un peu d’huile de colza pour la cuisson

Finition

Pousses d’ail

Préparation

1. Mélangez la mayonnaise avec la sauce teriyaki.
2. Faites chauffer un peu d’huile de colza dans une poêle.
3. Faites revenir le mélange julienne, le mélange d’épices thaïlandaises et le gingembre à feu vif pendant environ 15 minutes.
4. Après environ 5 minutes de cuisson, ajoutez la sauce soja et la sauce teriyaki. Poursuivez la cuisson jusqu’à ce que les légumes soient tendres.
5. Préparez les burgers de légumes et les rondelles d’oignon panées selon les instructions figurant sur les emballages.
6. Réchauffez les pains à burger.
7. Tartinez les deux moitiés de chaque pain de crème teriyaki.
8. Garnissez la moitié inférieure de chou pointu finement émincé.
9. Déposez un burger de légumes par-dessus.
10. Répartissez la garniture aux légumes thaïlandais et les rondelles d’oignon panées sur les burgers.
11. Refermez avec la moitié supérieure du pain et servez.

Allergènes

Gluten

Soy

Sesame

Egg

Milk

