Bangkok Beasty Burger



Ingrédients

- 2 pains à burger
- 2 Greenway burgers
- 2 tiges d'oignon de printemps finement coupées
- 40 gr de carotte râpée
- 50 gr de pakchoï finement coupé
- ½ tomate coupée en cubes
- 1 c. à s. de gingembre frais en petits morceaux
- 1 citron vert, pressé
- 10 feuilles de basilic thaï
- 2 c. à s. de sauce soja
- 1 c. à s. de vinaigre de riz
- 1 c. à s. de sucre de canne
- 4 c. à s de mayonaise (ou veganaise pour la version végétalienne et sans lactose)
- 1 c. à c. de pâte de curry rouge
- 1 c. à c. de beurre de cacahuète
- 1 c. à s. de ketchup
- 2 c. à s. d'oignons frits
- ½ sachet de salade mixte
- Huile

- Option: coriandre fraîche

Méthode

1. Préchauffez le four à 100°.
2. Versez les légumes dans un saladier et ajoutez le gingembre frais, le jus de citron vert, la sauce soja, le vinaigre de riz, le basilic thaï et le sucre de canne. Mélangez bien.
3. Maintenant, préparez la sauce du burger. Mélangez la mayonnaise ou la veganaise avec la pâte de curry rouge, le beurre de cacahuète et le ketchup.
4. Faites griller ou cuire le burger pendant 1 minute et 15 secondes sur les deux faces à feu moyen avec un peu de matière grasse.
5. Coupez les pains en deux et réchauffez-les quelques minutes au four.
6. Tartinez le dessous du pain avec une cuillère à soupe de votre sauce burger. Posez le burger par-dessus puis ajoutez les légumes marinés, les oignons frits et la salade mixte. Recouvrez avec le dessus du pain.

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be