Beet Burger Deluxe



Ingrédients

- 10 of 20 Ardo Burger à la betterave
- 10 pains à hamburger
- 50g Ardo échalotes
- 20g Ardo ciboulette
- 20g Ardo persil
- 1.2kg Ardo Tricolore frites de légumes
- 125g laitue jeune
- 3 tomate ananas jaune
- 3dl mayonaise
- épices Cajun au goût

Méthode

1. Mélanger la mayonnaise avec les échalotes, la ciboulette, le persil et les épices cajun.
2. Cuire les burgers de betteraves 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C. (friteuse et poêle sont également possibles)
3. Faites griller les pains à hamburger.
4. Couper les tomates ananas en tranches épaisses. Lavez et séchez la jeune

laitue.

5. Faites cuire les frites de légumes tricolores croustillantes à la friteuse ou au four.
6. Assembler le burger (simple ou double) et servir avec les frites de légumes tricolores.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be