Greenway Classic Burger

Ingrédients

- 2 pains burger
- 2 Greenway burgers
- 1 tomate, coupé en tranches
- 8 tranches de cornichons aigre-doux
- 1 oignon coupé en tranches
- 4 c. à s. de mayonnaise ou de veganaise
- 1 c. à s de moutarde
- 2 c. à s de ketchup
- huile

Méthode

1. Préchauffez le four à 100°
2. 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.
3. Coupez les pains en deux et réchauffez-les quelques minutes au four.
4. Faites cuire les rondelles d'oignon dans un peu de matière grasse jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement.
5. Mélangez la mayonnaise avec la moutarde.

6. Prenez le dessous du pain, tartinez du mélange moutarde/mayonnaise, ajoutez le cornichon, le burger, les rondelles de tomate, les rondelles d'oignon cuit et un peu de ketchup.
7. Terminez avec de la salade et refermez avec le dessus du pain.

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be