Burger gourmet croquant

10 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 10 pces. Poulet croquant
- 10 pains pour hamburger
- 1/2 salade iceberg
- 1 tomate rouge
- 50 g de germes de soja
- 50 g de poivron vert
- 1/4 de botte de ciboule
- 15 cl de mayonnaise
- 5 cl de yaourt
- Une pincée de curry rouge
- 1/4 de citron vert
- Pincée de sel
- 1/4 de bouquet de coriandre
- 100 g d'oignons rouges
- 1/4 de botte de radis

Bereiding

Préparez le poulet croquant comme indiqué sur l'emballage.

Découpez les pains en deux et passez-les brièvement au four à 200°C.

Nettoyez la salade iceberg et découpez-la en fines lanières.

Retirez la tige de la tomate, puis taillez-la en rondelles.

Lavez les jets de soja.

Nettoyez le poivron vert et taillez-le en brunoise.

Taillez les ciboules et les oignons rouges en rondelles.

Ajoutez la mayonnaise, le yaourt, le curry rouge, le jus de citron vert et un peu de zeste de citron vert, salez.

Dressez le petit pain en réalisant de belles couches, saupoudrez de coriandre et servez.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be