Pain au burger de dinde Premium, aux légumes frais et à la sauce moutarde

25 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 10 pièces burger de dinde Premium
- 10 pistolets / pains à hamburger
- 100 g salade mixte
- 250 g chou blanc
- 50 g sucre
- 1 tomate
- 300 g sauce moutarde Delino
- 1 oignon rouge
- Un trait huile d'arachide
- 1 dl vinaigre
- 10 brochettes en bois

Bereiding

Enduisez les plaques de cuisson d'un trait d'huile d'arachide.
Déposez les burgers de dinde Premium sur les plaques de cuisson et cuisez-les au four préchauffé à 180°C pendant ± 17 minutes.
Ouvrez les pains, et laissez-les cuire 2 minutes avec les Burgers de dinde.

Taillez grossièrement la salade et réservez-la au frais.
Coupez le chou blanc en fines lamelles et mélangez avec le vinaigre et le sucre. Laissez mariner le chou une quinzaine de minutes, en remuant de temps en temps.
Coupez les tomates en tranches minces et les oignons rouges en fines rondelles.

Garnissez le pain et maintenez le tout en place avec une brochette en bois.

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