Hamburger gourmet avec Turkey Rashers

10 personnes



Ingrediënten

- 1 kg de Turkey rashers
- Un filet d'huile d'olive
- 10 sandwichs
- 1 laitue
- 1 oignon rouge
- 150 g de maïs
- 500 g de carottes
- Dressing (100 g de mayonnaise, 100 g de ketchup, 100 g de yaourt, épices spaghettis, poivre & sel)

Bereiding

Faites revenir les Turkey Rashers dans la poêle avec un peu d'huile d'olive ou cuisez-les brièvement au four, sous le gril.

Ouvrez les petits pains et grillez-les brièvement.

Lavez la salade, découpez l'oignon en rondelles, nettoyez les carottes et râpez-les.

Mélangez la mayonnaise, le yaourt et le ketchup, salez et poivrez et assaisonnez avec les épices spaghettis.

Versez un peu de dressing sur la moitié inférieure du petit pain. Déposez ensuite de la salade, puis des Turkey Rashers et enfin de l'oignon rouge, du maïs, des carottes et du dressing.

Remettez en place la moitié supérieure du petit pain. Servez éventuellement avec un peu de salade en plus.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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