



BURGER VEGGIE VRAIMENT TROP CHOU

INGRÉDIENTS

pièces tacos coquille dure

pièces Huile de colza pour la friteuse

pièce Cherrytomaten

g Thomy Mayo mit Avocadoöl

pièce de germes de betterave rouge

cuillères à soupe de sirop de grenade

cuillères à soupe de graines de grenade

g Sel, table

cuillère à soupe Mon chéri

cuillère à café de garam masala

INSTRUCTIONS

Étape 1 Couper le chou rouge en lanières très fines, l'assaisonner avec du sel et le pétrir pour le ramollir.

Étape 2 Mélanger avec du miel, du poivre, du garam masala, du sirop de grenade, les pépins de grenade et de la mayo THOMY à l'huile d'avocat, puis servir avec le burger. Bon app' ! Alors, tu fais maintenant partie du fan club des veggies ? Recrute de nouveaux membres en publiant ton burger veggie préféré sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.