


Burger veggie vraiment trop chou

Les burgers faits maison, c'est la base ! D'autant plus en version veggie, avec une salade de chou et la mayo THOMY à l'huile de chanvre en bonus. L'essayer c'est l'adopter. t

 20 min.

 2 burger

C'est parti

1. Couper le chou rouge en lanières très fines, l'assaisonner avec du sel et le pétrir pour le ramollir.
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 de chanvre, puis servir avec le burger.

Ingrédients burger

- 2 petits pains pour burger
- 2 burgers veggie Garden Gourmet
- 1 tomate jaune, tranchée en lanières

Ingrédients salad de chou

- 2 cuillères à soupe de THOMY Mayo à l'huile de chanvre
- 1 petit chou rouge
- 3 cuillères à soupe de sirop de grenade
- 4 cuillères à soupe de graines de grenade
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café de garam masala

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.

