

# Beet Burger Deluxe



## Ingrédients

- 10 of 20 Ardo Burger à la betterave
- 10 pains à hamburger
- 50g Ardo échalotes
- 20g Ardo ciboulette
- 20g Ardo persil
- 1.2kg Ardo Tricolore frites de légumes
- 125g laitue jeune
- 3 tomate ananas jaune
- 3dl mayonnaise
- épices Cajun au goût

## Méthode

1. Mélanger la mayonnaise avec les échalotes, la ciboulette, le persil et les épices cajun.
2. Cuire les burgers de betteraves 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C. (friteuse et poêle sont également possibles)
3. Faites griller les pains à hamburger.
4. Couper les tomates ananas en tranches épaisses. Lavez et séchez la jeune

laitue.

5. Faites cuire les frites de légumes tricolores croustillantes à la friteuse ou au four.
6. Assembler le burger (simple ou double) et servir avec les frites de légumes tricolores.

## **Cette recette est de ARDO**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)