

Burger aux choux-fleurs, smokey ketchup et panais au miel.



Ingrédients

- 20 burgers aux choux-fleurs/fromage Ardo
- 175 g Mix Smokey BBQ Ardo
- 2.5 kg de panais au miel Ardo
- 500 g d'oignons rouges émincés Ardo
- 20 pains hamburger bio
- 5 dl ketchup

Méthode

1. Mélangez le Mix Smokey BBQ avec le ketchup.
2. Faire cuire les panais au miel au four (180°C - 20-25 minutes).
3. Faire cuire le burger aux choux-fleurs dans la friteuse (3 minutes) ou dans le four (12 minutes).
4. Servir les burgers dans un petit pain accompagné de légumes crus, l'oignon rouge frit et le smokey ketchup.
5. Servir avec panais au miel en plat d'accompagnement.

Variation

Suggestion: assaisonnez le smokey ketchup avec Verstegen Gomasio curry

**Cette recette est de
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be