

Poêlée de quinoa & légumes avec veggie burger, salsa rosso Mexicana.



Ingrédients

- 7 kg de poêlée quinoa & légumes Ardo
- 500 g Mix Salsa Mexicana Ardo
- 1 kg de tomates en dés Ardo
- 500 g de tomates cerise Ardo
- huile d'olive
- poivre et sel
- 20 Greenway veggie burger

Méthode

1. Faire cuire les tomates en dés, les tomates cerise et le mix Salsa Mexicana dans un peu de l'huile d'olive.
2. Laisser mijoter jusqu'à vous obtention d'une belle salsa.
3. Régénérer le poêlée quinoa & légumes dans le steamer (vapur limitée) ou dans une casserole.
4. Faire cuire les burgers au four ou à la poêle.
5. Servir le veggie burger avec la poêlée de quinoa & légumes et une sauce salsa rosso.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be