Texas BBQ Burger



Ingrédients

- 2 pains burger
- 2 Greenway burgers
- 1 tomate, coupez en cubes
- 1 petit oignon rouge, finement tranché
- 1 piment rouge, finement tranché
- 1 citron vert, pressé
- ½ avocat
- poivre et sel
- 2 c. à s. de sauce barbecue
- ½ tête de salade iceberg
- huile

Méthode

1. Préchauffez le four à 100°.
2. Mélangez les morceaux de tomate avec l'oignon rouge, le piment, le jus du citron vert et les morceaux d'avocat. Salez et poivrez.
3. Faites griller ou cuire le burger pendant 1 minute et 15 secondes sur les deux faces à feu moyen avec un peu de matière grasse.

4. Coupez les pains en deux et réchauffez-les quelques minutes au four.
5. Prenez le bas du pain, déposez-y le burger et garnissez avec une cuillère à soupe de sauce barbecue et la moitié des légumes. Terminez par la salade iceberg et recouvrez avec le dessus du pain.

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be