BURGER

Astuce : Pour une variante végane, optez, à la place du poulet, pour deux tranches de tofu fumé grillé et choisissez un yaourt à base de soja.

Yellow Burger

au Kimchi, à la coriandre et au poulet teriyaki

Pour 10 burgers :

10 Yellow Burger, Art. n° 1826
50 g sauce soja
150 g yaourt nature 3,5 %
80 branches de coriandre fraîche
350 g Kimchi
10 feuilles de laitue Lollo Bianco
80 g rondelles d'oignons rouges
1200 kg blanc de poulet
150 g sauce teriyaki
huile pour la cuisson

1. Laisser décongeler les Yellow Burger. Rincer les blancs de poulet, les tamponner puis les faire mariner dans la sauce teriyaki (idéalement pendant 24 h). Effeuiller la coriandre et hacher finement la moitié. Mélanger la sauce soja avec les yaourts et la coriandre hachée, puis assaisonner. Egoutter les blancs de poulet marinés et les faire griller. Veiller à ne pas utiliser d'huile trop chaude.
2. Détacher les deux parts des pains burgers et griller légèrement la mie. Garnir la partie inférieure des pains de sauce soja/yaourt avant de les recouvrir d'une feuille de laitue puis de Kimchi. Décorer d'un blanc de poulet, de rondelles d'oignons et de coriandre effeuillé. Tartiner la partie supérieure des pains du restant de sauce soja/yaourt et disposer sur les sandwiches avant de servir. Les blancs de poulet peuvent être disposés en entier sur les pains burgers, ou en tranches.

Retrouvez de nombreuses autres idées recette sous :
www.edna.ch/recettes

EDNA

© EDNA Backwaren AG