



Burger OMG aux légumes grillés

Ingrédients pour 10 burgers :

- 10 burgers OMG, tranchés,
Art. n° 1324
- 10 escalopes de poulet d'env. 120 g
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 3 poivrons rouges
- 4 oignons rouges
- 10 feuilles de laitue Lollo Bionda
- Huile
- Sel, poivre

Décongeler les burgers pendant 75-90 minutes à température ambiante. Alternative : préchauffer le four à 230°C, puis cuire les burgers 2-5 minutes à 190°C avec un peu de vapeur. Griller rapidement le pain dans le grill.

Mariner les escalopes de poulet selon vos envies, les cuire sur le grill à 200°C pendant 20-25 minutes, les retourner de temps en temps. Nettoyer les légumes et couper en tranches. Parsemer d'huile et assaisonner, griller les légumes des deux côtés.

Peler les oignons et couper en rondelles. Laver les feuilles de salade. Garnir la partie inférieure du pain de laitue, de légumes grillés, d'une escalope de poulet et de rondelles d'oignon. Recouvrir le sandwich de la partie supérieure du pain – bon appétit !



Astuce

Pour sublimer vos burgers,
trancher finement les légumes
dans le sens de la longueur.