SANDWICH AU CURCUMA AVEC HAMBURGER DE QUINOA, MIX DE LÉGUMES EN DÉS ET MAYONNAISE VÉGANE



Ingrédients Menù

15 g Quinoa tricolore (Quinoa trois couleurs) - RQ0
35 g Dadolata di verdure (Mix de légumes en dés) - BS0K
40 g Maionese vegana (Mayonnaise végane) - K60X
8 g Fiokki - PC0

Ingrédients

75 g Petit pain au curcuma
60 g Pommes de terre
q.s. Petite laitue
q.s. Tomates en grappe
q.s. Persil haché

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 1 personne.
Faire cuire le quinoa. Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau. Lorsqu'elles sont cuites, les passer au presse-purée. Lorsque tout est refroidi, mélanger la purée de pommes de terre avec le quinoa et ajouter le mix de légumes en dés, le persil haché et les flocons de pommes de terre. Saler et poivrer. Laisser reposer et donner au mélange la forme typique d'un hamburger. Ouvrir le petit pain et le passer sur la plaque. Faire griller le hamburger de quinoa dans une poêle antiadhésive. Composer le sandwich en intercalant la mayonnaise végane, la petite laitue, les tomates en grappe coupées en tranches et le hamburger de quinoa.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)