

Burger de poulet à l'orientale avec Waldkorn® Classic

Mayonnaise, Poulet, Burger, Sriracha,

Méthode de travail

Émincez le chou blanc, ciselez les jeunes oignons et râpez les carottes. Cuisez ensuite les burgers de poulet et préparez entretemps la mayonnaise sriracha en mélangeant la pâte de sriracha, le jus de citron vert et l'ail en poudre dans la mayonnaise. Grillez brièvement les tranches de Waldkorn® Classic dans une poêle, d'un seul côté. Construisez les burgers. Commencez par une tranche de Waldkorn® Classic. Tartinez-la généreusement de mayonnaise sriracha et posez-y le burger de poulet. Disposez ensuite les carottes, le chou blanc et les oignons nouveaux et terminez avec la coriandre. Recouvrez avec la deuxième tranche de Waldkorn® Classic.

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches épaisses de Waldkorn® Classic
- 50 g de chou blanc
- 1 botte de jeunes oignons
- 1 carotte(s)
- 1 burger(s) de poulet
- 150 ml de mayonnaise
- 80 ml de sriracha
- 1 càs de jus de citron vert
- 0,5 càs d'ail en poudre
- coriandre, selon goût

20 - 30 minutes