



THE GREEN MOUNTAIN BURGER BLT

BURGER

VEGAN

TRADITIONELL



10 Portionen



Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based Burger 120 g, 10 Stück
- Rapsöl, 60 ml
- Sesam Bun geschnitten, 80 g, TK, 10 Stück
- Dijon-Senf, 150 g
- Dijon-Senf grobkörnig, 50 g
- Mayonnaise, 100 g
- Ahornsirup, 10 ml
- Zitronensaft, 20 g
- Cheddar-Käse in Scheiben, 400 g
- Tomaten Scheiben ca. 5 mm, 300 g
- Bratspeck geräucht geschnitten, 600 g
- Romana-Salat/Lattich in Streifen 30 mm, 250 g
- Bratbutter flüssig, 50 g
- Meersalz grob frisch ab Mühle, 3 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g

ZUBEREITUNG

- 1 Die zwei Senfsorten, Mayonnaise, Ahornsirup und Zitronensaft verrühren.
- 2 Die Burger im Rapsöl braten und mit dem Käse unter einer „Burger-Glocke“ auf die gewünschte Garstufe finishen.
- 3 Den Speck knusprig braten.
- 4 Die Tomatenscheiben kurz von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Die Buns auf den Schnittflächen in der Bratbutter „toasten“.
- 6 Burger zusammenbauen: Bun-Boden, Senf-Dip, Patty mit dem Käse, Tomaten, Speck, Salat und Deckel. Burger mit seinen Garnituren servieren.

TIPP! Als Beilagen-Empfehlung: Süsskartoffel Pommes frites