CLUB SANDWICH AVEC UN ÉMINCÉ THE GREEN MOUNTAIN, AVEC BACON VÉGÉTALIEN ET DES CHIPS

TRADITIONELLE | SUCCÉDANÉS DE VIANDE | VÉGAN | SNACKS

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based émincé, IQF, 700 g
- Moutarde mi-forte, 35 g
- Huile de colza, 40 ml
- Pain grillé végan coupé, 30 pièces
- Mayonnaise végane, 200 g
- Bacon croustillant végan, 60 g
- Feuilles de salade iceberg lavées, 200 g
- Tranches de tomates (env. 5 mm) 600 g
- Antipasti légumes, 700 g
- Pommes chips paprika, 300 g

PRÉPARATION

1. Faire mariner les émincés à base de plantes avec de la moutarde et les faire dorer uniformément dans de l'huile de colza bien chaude.
2. Griller les tranches de pain et les assembler ensuite pour former le club-sandwich : étaler de la mayonnaise sur la première tranche, la garnir de tomates, de viande émincée et de lardons de noix de coco, poser la deuxième tranche, l'enduire à nouveau de mayonnaise, ajouter la salade et les légumes, puis terminer avec la troisième tranche.
3. Enfoncez 4 cure-dents chacun au milieu des 4 côtés extérieurs.
4. Couper le club sandwich en diagonale en quatre parts.
5. Disposer agréablement et servir avec les chips.

TIPP! Un repas complet avec des frites en lieu et place des chips.

TIPP! Avec du pain toast complet comme «option saine».