



SANDWICH VÉGÉTALIEN THE GREEN MOUNTAIN AUX ESCALOPE ET À LA SAUCE COCKTAIL

SUCCÉDANÉS DE VIANDE

SNACKS

VÉGAN

TRADITIONNELLE



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur



Secteur social

INGRÉDIENTS

- Baguette sandwich soft, 80g, IQF, 10 pièces
- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Escalope (Viennoise), IQF, 10 Stück
- Huile de colza, 350 ml
- Feuilles entières lavées, glace pilée, 100 g
- Tranches de tomates env. 5 mm, 250 g
- Mayonnaise végane, 100 g
- Alternative végétalienne à la crème fraîche, 50 g
- Ketchup à la tomate, 100 g

PRÉPARATION

- 1 Pour la sauce, mélanger la mayonnaise végane, l'alternative à la crème fraîche et le ketchup.
 - 2 Faire griller le sandwich-baguette selon les instructions.
 - 3 En attendant, faites dorer l'escalope dans l'huile de colza.
 - 4 Couper le sandwich et le garnir de salade et de tomates. Placer l'escalope croustillante sur les tomates. Napper avec la sauce cocktail et poser le couvercle dessus.
- TIPP!** Utiliser impérativement du pain moelleux, ainsi le "croustillant" de la schnitzel ressortira bien mieux.
- TIPP!** Pour plus de piquant dans la sauce, ajouter un peu de sambal.
- TIPP!** Bien sûr, vous pouvez aussi faire cuire l'escalope dans la friteuse jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.