

BURGER VÉGÉTARIEN

avec purée de patates douces
et sauce curry gingembre

Mise en place pour 10 portions

Burger végétarien:

Le légume individuellement avec bouillons et herbes et herbes. Réduisez en purée 5 minutes, ajoutez GELEA froid et laissez agir 20 secondes. Remplissez les 3 masses végétales préparées dans des poches à douille jetables avec une grande buse perforée, injectez-les dans des moules à muffins en silicone en 3 couches colorées et congelez.

Purée de patates douces:

Purée, lait, beurre et herbes - Réduisez en purée 5 minutes. À l'aide d'une poche à douille jetable et d'une buse en étoile, vaporisez le mélange sur un plateau GN disposé pour créer des motifs décoratifs et congeler.

Sauce curry-gingembre:

Faire bouillir le sauce béchamel et goûter avec poudre de curry et gingembre.

Régénération / service:

Placez les composants surgelés sur une assiette et couvrez à 100 ° C à la vapeur pendant 12 à 15 minutes. Servir avec la sauce.

Conseils de cuisine:

Plus la purée est fine, meilleur est le résultat! Nous recommandons le Blixer de Robot Coupe et prêt en 5 minutes. Régénérer couvert au micro-ondes pour max. 5 minutes à feu moyen.



Ingrédients

750 g
250 ml
50 g

Garniture aux pois

pois (congelé)
bouillon de légumes
GELEA froid
sel, sucre

Ingrédients

750 g
250 ml
40 g

Garniture aux carottes

carottes (congelé)
bouillon de légumes
GELEA froid
sel, sucre

Ingrédients

750 g
250 ml
150 ml

Garniture de chou rave

chou rave TK
bouillon de légumes
crème 30%
sel, sucre, muscade

Ingrédients

750 g
200 ml
50 ml

Purée de patate douce

patate douce (froid)
bouillons de légumes
beurre liquide
sel, sucre, muscade

Ingrédients

500 ml

Sauce curry-gingembre

sauce béchamel
poudre de curry,
poudre de gingembre

Tableau des valeurs nutritionnelles pour une assiette de environ 170 g:

Valeur calorifique/ Calories	763 kJ/ 182 kcal
Lipides Dont saturé	9,1 g 5,1 g
Glucides Dont sucres	18,8 g 5,1 g
Fibres alimentaire	4,1 g
Protéines	4,2 g
Sel	0,3 g