

Veggie Burger

👤x4 Difficulté 🌿 Budget €€€ ⌚ 30 min.

LES INGRÉDIENTS BIO ET BONS !

- 8 radis roses
- 1 concombre
- 1 oignon rouge
- 2 belles tomates
- 1 citron vert
- De la roquette
- 4 tranches de Tempeh carré
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 petits pains ronds aux céréales
- Sel de Guérande et poivre noir

LA RECETTE

- Lavez les tomates et les radis, puis pelez le concombre et l'oignon rouge.
- Découpez les légumes (radis, tomates, concombre et oignon) en fines tranches avec le [couteau Universel FUJI](#) de KYOCERA.
- Faites dorer les tranches de Tempeh dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive pendant 8 minutes, puis réservez.
- Placez tous les légumes découpés ainsi que les tranches de Tempeh sur une assiette et assaisonnez le tout d'huile d'olive, de sel et de poivre finement concassés grâce au [moulin à épices réglable](#) de KYOCERA.
- Ouvrez les petits pains en 2, puis toastez les.
- Disposez à votre convenance sur les fonds de petits pains, les tranches de légumes et de tempeh, puis ajoutez de la roquette.
- Prélevez le zeste du citron vert avec la [râpe Universelle à manche](#) de KYOCERA, puis parsemez le sur les petits pains pour garder une touche de fraîcheur en fin de bouche.

100% vegan et bio, cette recette originale ravira petits et grands.

Accompagnez ce Veggie Burger d'un jus de carottes et d'oranges, bio bien entendu !

www.kyocera.fr

Contact Presse : KEEPINTOUCH

Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr

Tel. : 01 45 72 12 47 / 06 60 49 92 01



VOS USTENSILES

✓ **1 couteau Universel FUJI KYOCERA** à lame en céramique blanche de 13 cm et manche en Pakka, pour son élégance et son tranchant incomparable.



✓ **1 Moulin à épices KYOCERA** avec broyeur en céramique réglable, parfaitement adapté aux épices.



✓ **1 Râpe Universelle KYOCERA** avec un manche pour le côté fonctionnel et une large surface de céramique pour râper plus rapidement une grande quantité d'aliments.

