



BURGER MÉDITERRANÉEN AVEC HALLOUMI ET DIP À L'AVOCAT



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



10



Tipps

Agrémenter de basilic.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LE DIP À L'AVOCAT

250 g	QimiQ Base crème
80 ml	Huile d'olive
500 g	Avocat(s),
1 TL	Moutarde de Dijon
2 Stück	Limette(s), jus et zeste finement râpé
100 g	Yogourt grec
1 goutte de	Tabasco
10 g	Coriandre, haché
	Sel et poivre

POUR LE BURGER

4 Stück	Hamburger-Brötchen
4 Stück	Halloumi Käse, gegrillt
	Salatblätter
	Radieschen, coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Pour le dip à l'avocat: battre le QimiQ Classic jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile. Mélanger les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.
2. Griller le halloumi des deux côtés, puis le garnir de dip à l'avocat, de tranches de radis et de salade. Agrémenter de basilic.