



BURGER AU CHOU ROUGE

INGRÉDIENTS

- 2 pains à burger
- Salade
- 200 gr de chou rouge
- 1 oignon rouge
- 180 gr de pulled pork effiloché
- Sauce barbecue
- Huile d'olive
- Fromage

PRÉPARATION

1. Faire chauffer doucement le pulled pork effiloché dans une poêle.
2. Émincer l'oignon rouge et le faire revenir dans une poêle, une fois l'oignon suffisamment cuit et le feu éteint, y ajouter le chou rouge pour le réchauffer légèrement.
3. Dans une autre poêle, faire dorer le pain sur le côté mie durant quelques minutes.
4. Si vous le souhaitez, vous pouvez mettre de la sauce barbecue sur le pain, de la salade et du fromage.
5. Ajoutez le pulled pork puis le chou fermenté revenu avec l'oignon rouge.
6. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !