

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion: 4 portions



Hamburger aux légumes grillés

Ingrédients :

- 4 champignons Portobello
- 2 poivrons de couleur
- 1 courgette coupée sur la longueur en fines tranches
- 1/2 oignon rouge coupé en rondelle
- 4 pains hamburgers
- 4 tranches de fromage au goût (nous; suisse)
- 1 sachet de [Sauce pour sauté teriyaki au miel](#)
- 1/4 tasse de mayonnaise

Marche à suivre :

1. Mélanger 2 c. à soupe de [sauce à sauté au miel teriyaki](#) avec la mayo. Mettre de côté.
2. Mariner les légumes dans le reste de la sauce pendant une quinzaine de minutes.
3. Préchauffer le BBQ à puissance moyen-vif. Huiler les grilles du BBQ. Y mettre les légumes et cuire une dizaine de minutes en les virant de côté à mi-cuisson.
4. À la dernière minute, ajouter le fromage sur les champignons.
5. Assembler les burgers en y ajoutant les légumes, Ajouter la mayonnaise au miel teriyaki.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/07/hamburger-aux-legumes-grilles.html>