

Veggie Burger Grill Pack

with Beyond Meat Burgers and Corn

25 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce. Lightly oil the grill. While you prep, preheat the grill to 400°F over medium heat.

Bust out

Measuring spoons, silicone brush

Ingredients

	4 Person
Beyond Meat®	4
Artisan Bun	4
Corn on the Cob	4
Iceberg Lettuce Head	1
Tomato	2
Oil*	

Salt and pepper*

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Grill corn

- Cut **each cob of corn** in half crosswise.
- Brush **each half cob** with ½ **tbsp oil**.
- Add **corn** to one side of the grill.
- Close lid and grill, turning occasionally, until **corn** is tender and grill marks form, 8-10 min.
- Season with **salt** and **pepper**.



Prep

- Thinly slice **tomato**, then season with **salt** and **pepper**.
- Remove and discard outer layer of **lettuce**.
- Halve **lettuce head**, then cut around core.
- Separate desired amount of **leaves** from head. (NOTE: Use remaining lettuce for a future creation!)
- Halve **buns**, then place in the toaster until golden-brown.



Grill Beyond Meat patties

- Add **Beyond Meat patties** to the other side of the grill. Close lid and grill, flipping once, until **patties** are cooked through, 3-4 min per side.**



Finish and serve

- Serve alongside your favourite toppings and condiments!

Repas-grillade de burgers végé

avec galettes Beyond Meat® et maïs

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes. Huiler légèrement la grille du barbecue. Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone

Ingrédients

	4 personnes
Beyond Meat®	4
Pain artisan	4
Épi de maïs	4
Laitue iceberg	1
Tomate	2
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Griller le maïs

- Couper **chaque épi** en deux dans le sens de la largeur.
- Badigeonner de $\frac{1}{2}$ c. à soupe d'**huile**.
- Disposer les **épis** sur un côté de la grille du barbecue.
- Refermer le couvercle et griller de 8 à 10 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit tendre et marqué.
- **Saler et poivrer**.



3 Préparer

- Trancher finement la **tomate**, puis **saler et poivrer**.
- Retirer et jeter la première couche de **feuilles de la laitue**.
- Couper la **pomme de laitue** en deux, puis couper autour du cœur.
- Séparer la quantité désirée de **feuilles** de la **pomme de laitue**. (REMARQUE : Conserver le reste de la laitue pour une prochaine création.)
- Couper les **pains** en deux, puis les griller au grille-pain de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



2 Cuire les galettes de Beyond Meat®

- Disposer les **galettes** sur l'autre côté de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 3 à 4 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.



4 Terminer et servir

- Servir avec vos garnitures et condiments préférés!