VEGGIE HOT-DOG AU CHOU ROUGE & SENSATIONAL BRATWURST

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 1 H. | MOYENNE

1 paquet de Sensational Bratwurst Garden Gourmet

2 pains à sandwich de ton choix

2 oignons blancs, coupés en rondelles

3 càs d'oignons frits

Quelques brins de persil

250 g de chou rouge

250 ml de vinaigre de vin blanc

1 càs de cassonade

1 càs de sel

Moutarde vegan ou ketchup

Découvre une recette de hot-dog veggie au chou rouge et aux oignons caramélisés avec notre Sensational Bratwurst Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Prépare le chou rouge mariné

Coupe le chou rouge en lamelles, ajoute le le vinaigre de vin blanc, la cassonade, l'eau et le sel, et mélange bien. Verse le tout dans une casserole et laisser mariner au moins toute la nuit.

2. Caramélise les oignons

Fais fondre un peu de beurre dans la poêle et fais revenir l'oignon à feu moyen pendant 30 minutes. L'oignon est prêt quand il est brun doré et doux.

3. Cuis les saucisses

Cuis les saucisses selon les instructions sur l'emballage.

4. Compose ton hot-dog et savoure !

Coupe chaque pain dans le sens de la longueur et place une saucisse dans chaque pain. Ajoute le chou rouge mariné, les oignons secs et le persil. Enfin termine avec de la moutarde ou du ketchup

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR