SENSATIONAL HOT-DOG

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 25 MIN | FACILE

2 paquets de Sensational Bratwurst Garden Gourmet

100 g de chou rouge finement tranché

1 gros avocat

½ ananas

1 tasse de salade verte

1 citron vert

1 càs de mayonnaise

Sauce chili douce

1 bouquet de coriandre fraîche

4 petits pains à hot dog verts

Une nouvelle recette de hot-dog veganavec notre Sensational Bratwurst !

PRÉPARATION

1. Eplucher l'avocat, assaisonner le chou rouge et éplucher l'ananas

Couper l'avocat en deux, peler ou passer doucement une fine cuillère entre la chair et la peau de l'avocat et évider la chair, trancher et saupoudrer de citron vert. Assaisonner le chou rouge avec du jus de citron vert et un peu de sirop de gingembre. Peler l'ananas et le couper en tranches.

2. Griller les Sensational saucisses et l'ananas

Griller les Sensational saucisses et l'ananas dans une poêle ou un barbecue, voir les instructions sur l'emballage.

3. Couper les pains et les garnir

Couper les pains dans le sens de la longueur et les badigeonner légèrement de mayonnaise. Garnir de feuilles de laitue, de morceaux d'avocat, de morceaux d'ananas grillés et de chou rouge.

4. Placer les Sensational saucisse dans les petits pains

Garnir d'une saucisse grillée et garnir de sauce au piment doux et de coriandre.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR