# GROENE SENSATIONAL HOT-DOG

## INGREDIËNTEN

4 PORTIES | 25 MIN | GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet Sensational Braadworst

100 g dun gesneden rode kool

1 grote avocado

½ ananas

1 kop groene salade

1 limoen

1 Eetlepel mayonaise

Zoete chilisaus

Bosje verse koriander

4 groene hotdogbroodjes

Schud de boel thuis met dit nieuwe recept van vegan hotdog! Gemaakt van plantaardige worst, avocado, rode kool en ananas.

## BEREIDING

1. Halveer de avocado, schil deze of laat een dunne lepel voorzichtig tussen het vruchtvlees en de schil van de avocado lopen en schep het vruchtvlees eruit. Snijd in plakjes en besprenkel met limoen. Kruid de rode kool met limoensap en wat gembersiroop. Schil de ananas en snijd deze in plakjes.
2. Gril de Sensationele Braadworsten en ananas in een grillpan of BBQ, zie instructies op de verpakking.
3. Snijd de broodjes in de lengte open en bestrijk ze licht met mayonaise. Bedek met slablaadjes, avocado stukjes, gegrilde stukjes ananas en rode kool.
4. Leg er een gegrilde worst op en garneer met zoete chilisaus en koriander.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP GARDENGOURMET.BE/NL**