

HOTDOGS MET GEPEKELDE RODE KOOL EN GEKARAMELISEERDE UI

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Braadworst

2 vegan broodjes naar keuze

2 witte ui, in ringen gesneden

2 el gedroogde uitjes

Enkele takjes platte peterselie

Mosterd of ketchup

250 g rode kool

250 ml witte wijnazijn

250 ml water

1 el bruine suiker

1 el zout

 2 PORTIES

 50 MIN

 GEMAKKELIJK

Ontdek deze 100% vegetarische versie van de hotdog met Garden Gourmet Sensational Braadworst, gepekeldde rode kool en gekarameliseerde uien | Garden Gourmet

BEREIDING

1. Bereid de rode kool in reepjes

Snijd de rode kool in reepjes, voeg de witte wijnazijn, bruine suiker, water en zout toe, en meng goed. Giet alles in een pan en laat het minstens een nacht marinieren.

2. Bak de Sensational Braadworst

Bak de Sensational Braadworst volgens de instructies op de verpakking.

3. Snijd de broodjes doormidden en beleg!

Snijd elk brood in de lengte door en leg een worstje in elk brood. Voeg de gemarineerde rode kool, de gedroogde uien en de peterselie toe. Tenslotte afmaken met mosterd of ketchup.

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