HOT DOG SENSATIONAL BRATWURST AU BBQ

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 30 MIN | MOYENNE

2 paquets de Sensational Bratwurst Garden Gourmet

1 pomme rouge

1 citron

1 petite courgette

½ chou blanc

1 poivron rouge et 1 jaune

2 càs de mayonnaise vegan

1 oignon rouge

1 tête de laitue croustillante (romaine ou iceberg)

1 càs de câpres

Roquette, cresson et alénois pour garnir

4 (gros) pains à hot dog

Ketchup aux tomates

Essaye ce hot-dog Sensational fait à partir de notre Sensational saucisse Garden Gourmet 100% vegan. C'est un vrai régal sur n'importe quel barbecue d'été !

PRÉPARATION

1. Préparer le barbecue

Préparer le barbecue pour le gril et le chauffer à environ 200 °C (grille du gril).

2. Couper les légumes et les griller

Couper les poivrons et les courgettes en rondelles et l'oignon en rondelles. Badigeonner les tranches d'huile d'olive et faire griller les légumes au barbecue. Réserver sur une assiette.

3. Couper ou râper le chou et la pomme en fines lanières puis mélanger

Couper ou râper le chou et la pomme en fines lanières. Mélanger le chou et la pomme. Arrose de jus de citron et assaisonne de sel et de poivre. Verser la mayonnaise (vegan) dans la salade et réserver.

4. Griller la Sensational saucisse

Enduire légèrement la Sensational saucisse d'un peu d'huile (d'olive) au préalable. Place-les d'abord directement au-dessus des flammes du feux. Tourner de temps en temps. Après quelques minutes, déplace-les vers la zone la plus froide du gril.

5. Ouvrir les pains à hot-dog et garnir!

Couper les pains à hot-dog et les garnir de feuilles de laitue, de salade de chou, de légumes rôtis et de câpres. Placer la Sensational saucisse sur le dessus et ajouter du ketchup et de la roquette.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR