

SPICY HOT-DOG & SENSATIONAL BRATWURST

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Bratwurst Garden Gourmet

2 petits pains moelleux

1 petite tête de laitue verte

2 càs de salsa maison (voir le conseil du chef)

2 càs de guacamole (prêt à manger ou fait maison)

1 piment jalapeno vert et rouge

CULINAIRE TIPS

Salsa tomate et ananas maison

Pour la salsa maison, tu auras besoin de: 2 tomates, 100 g d'ananas, 1/2 petit oignon rouge, 1 cuillère à soupe de grains de maïs, 1 petit bouquet de coriandre, 1/2 piment jalapeno (sans graines), sel, jus de citron vert. Coupez les tomates (sans graines) et l'ananas en petits morceaux et hachez l'oignon, la coriandre et le piment jalapeno. Mélange tous les ingrédients et assaisonne avec du sel et du jus de lime.

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Régale-toi avec notre veggie hot-dog épicé avec notre Sensational Bratwurst de Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Grille les petits pains

Coupe les petits pains dans le sens de la longueur et fais griller les deux côtés jusqu'à ce que les marques de gril apparaissent.

2. Grille les Sensational saucisses

Grille les saucisses selon les instructions sur l'emballage

3. Répartis le guacamole et les feuilles de laitue dans les pains à hot-dog

Répartis le guacamole dans les pains à hot-dog et recouvre avec quelques feuilles de laitue.

4. Compose ton hot-dog piquant et profite !

Mets les saucisses grillées dessus et dépose la salsa dessus. Garnis de coriandre.

5. Prépare ta sauce salsa maison

Tu as besoin : 2 tomates, 100g d'ananas, 1/2 oignons rouge, de la coriande fraîche, 1 tbslp de grains de maïs, 1/2 poivron jalapeno, sel, jus de citron.

6. Ajoute une touche mexicaine pour encore plus de saveurs !

Sers avec des ingrédients à l'ambiance mexicaine comme des chips de nacho, du fromage végétalien râpé, de la coriandre, du guacamole supplémentaire et du citron vert.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**