

HOT-DOGS VEGGIE AU CHOU ROUGE MARINÉ ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 1 H.

🍴 MOYENNE

1 paquet de Sensational saucisse Garden Gourmet

2 pains à sandwich de ton choix

2 oignons blancs, coupés en rondelles

3 càs d'oignons frits

Quelques brins de persil

250 g de chou rouge

250 ml de vinaigre de vin blanc

1 càs de cassonade

1 càs de sel

Moutarde vegan ou ketchup

Notre recette de hot-dogs végétarienne à base de Sensational saucisse de Garden Gourmet, délicieuse et facile à réaliser, te réchauffera cet hiver avec une touche d'originalité !

PRÉPARATION

1. Prépare le chou rouge mariné

Coupe le chou rouge en lamelles, ajoute le le vinaigre de vin blanc, la cassonade, l'eau et le sel, et mélange bien. Verse le tout dans une casserole et laisser mariner au moins toute la nuit.

2. Caramélise les oignons

Fais fondre un peu de beurre dans la poêle et fais revenir l'oignon à feu moyen pendant 30 minutes. L'oignon est prêt quand il est brun doré et doux.

3. Cuis les saucisses

Cuis les saucisses selon les instructions sur l'emballage.

4. Compose ton hot-dog et savoure !

Coupe chaque pain dans le sens de la longueur et place une saucisse dans chaque pain. Ajoute le chou rouge mariné, les oignons secs et le persil. Enfin termine avec de la moutarde ou du ketchup

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