HOT-DOG AU SENSATIONAL BRATWURST

3 PORTIONS | 45 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational saucisse Garden Gourmet

4 pains à hot dog

100 g de feta émiettée

1 pomme verte

½ concombre

3 càc d'oignons grillés

Ciboulette

1 citron vert

50 g de yaourt

Un délicieux hot-dog avec notre Sensational Bratwurstde Garden Gourmet et sa sauce aux pommes vertes maison.

PRÉPARATION

1. Mélanger les légumes avec le jus de citron vert et préparer une sauce au yogourt et à la ciboulette

Coupe la pomme et le concombre en petits cubes et mélange-les avec le jus de citron vert. Hache finement la ciboulette et mélange-la avec le yaourt.

2. Cuire la Sensational saucisse et faire griller des pains à hot-dog

Faire cuire la Sensational saucisse Garden Gourmet sur le barbecue ou sur le gril. Couper les pains à hot-dog et les faire griller brièvement sur le gril.

3. Construire le hot-dog, servir et déguster !

Placer les Sensational saucisse dans les pains, mettre ensuite la mâche, la salsa aux pommes, la feta et les oignons rôtis. Sers immédiatement.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR