

HOT-DOG AVEC SAUCE MAISON AUX POMMES VERTES

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational saucisse Garden Gourmet
4 pains à hot dog
100 g de feta émietlée
1 pomme verte
½ concombre
3 càc d'oignons grillés
Ciboulette
1 citron vert
50 g de yaourt

 3 PORTIONS

 45 MIN

 FACILE

Essaie ce hot-dog rempli de Sensational saucisse Garden Gourmet Sensational, de sauce aux pommes vertes maison et de salade. Idéal pour un barbecue d'été savoureux!

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**