

# 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**