

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet
Sensational Braadworst

100 g dun gesneden rode kool

1 grote avocado

½ ananas

1 kop groene salade

1 limoen

1 Eetlepel mayonaise

Zoete chilisaus

Bosje verse koriander

4 groene hotdogbroodjes

 **4 PORTIES** **GEMAKKELIJK**

Schud de boel thuis met dit nieuwe recept van vegan hotdog!
Gemaakt van plantaardige worst, avocado, rode kool en ananas.

BEREIDING**1. Schil de avocado, kruid de rode kool en schil de ananas**

Halveer de avocado, schil of laat een dunne lepel voorzichtig tussen het vruchtvlees en de schil van de avocado lopen en schep het vruchtvlees eruit, snijd in plakjes en besprenkel met limoen. Kruid de rode kool met limoensap en wat gembersiroop. Schil de ananas en snijd deze in plakjes.

2. Grill de Braadworsten en ananas

Gril de Sensationele Braadworsten en ananas in een grillpan of BBQ, zie instructies op de verpakking.

3. Snijd de broodjes open en beleg geze

Snijd de broodjes in de lengte open en bestrijk ze licht met mayonaise. Bedek met slablaadjes, avocado stukjes, gegrilde stukjes ananas en rode kool.

4. Leg de Braadworsten op de broodjes

Leg er een gegrilde worst op en garneer met zoete chilisaus en koriander.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**