

SPICY HOTDOG MET SENSATIONAL BRAADWORST

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Braadworst

2 zachte broodjes

1 kleine krop sla

2 el salsa

2 el guacamole (kant-en-klaar of huisgemaakt)

1 groene en rode jalapenopeper

CULINAIRE TIPS

Huisgemaakte salsa van tomaat en ananas

Voor de huisgemaakte salsa hebben we nodig: 2 tomaten, 100 gram ananas, ½ kleine rode ui, 1 eetlepel maïskorrels, 1 klein bosje koriander, ½ jalapenopeper (zonder pitjes), zout, sap limoen. Snijd de tomaten (zonder pitjes) en de ananas in kleine stukjes en hak de ui, koriander en jalapenopeper. Combineer alle ingrediënten en breng op smaak met zout en limoensap.

2 PORTIES

20 MIN

GEMAKKELIJK

Hou je van wat pittigheid? Probeer onze veganistische Mexicaans geïnspireerde hotdog met onze Garden Gourmet Sensational Braadworst! | Garden Gourmet

BEREIDING

1. Snijd de broodjes in de lengte en grill deze

Snijd de broodjes in de lengte en grill beide kanten.

2. Grill de worstjes

Grill de Sensational Braadworsten volgens de aanwijzingen op de verpakking

3. Verdeel de guacamole over de broodjes

Verdeel de guacamole over de hotdogbroodjes en bedek met een paar blaadjes sla.

4. Leg de gegrilde worstjes op de broodjes

Leg de gegrilde Sensational Braadworsten erop en leg de salsa erop.

5. Garneer de hotdog

Garneer met koriander

6. Serveren maar!

Serveer met Mexicaans geïnspireerde ingrediënten zoals nacho-chips, geraspte (vegan) kaas, koriander, extra guacamole en limoen.

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