

VEGAN ZOMERSE SENSATIONAL CHIPOLATA HOTDOGS

INGREDIËNTEN

 2 PORTIES

 24 MIN

 GEMIDDELD

1 pak Garden Gourmet Sensational Chipolata
1 Rode ui
1 Limoen
2 Sjalotten
2 Eetlepels Olijfolie
1 halve Komkommer
2 Hotdog Broodjes
1 Rode paprika
1 krop Baby Romaine Sla
10 Gram Koriander
1 Eetlepel Zoete chilisaus

De zomerse Chipolata Hotdogs is de perfecte snack tijdens de zomer! Met deze sappige hotdogs wordt elke buitenactiviteit veel leuker

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Ui en sjalotten voorbereiden

Pel de ui en snijd deze in ringen, meng met limoensap en marineer ongeveer 10 minuten. Pel de sjalotten, snijd ze in ringen en bak ze in wat olie op middelhoog vuur, roerend, tot ze bruin en knapperig zijn. Laat uitlekken.

2. Komkommer en paprika snijden

Halveer de komkommer in de lengte en snijd in plakjes. Snijd de rode paprika in kleine stukjes en meng met wat hete saus en fijngehakte koriander.

3. Bak of grill chipolataworstjes

Bak of grill de chipolataworstjes volgens de instructies op de verpakking. Vul de broodjes met wat sla en leg plakjes komkommer en rode ui op de sla. Leg de gegrilde worstjes erop.

4. Garneren

Garneer met extra saus en koriander.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**