

GEGRILDE SENSATIONAL BBQ HOTDOG MET KOOLSALADE

INGREDIËNTEN

2 Pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Braadworst

1 rode appel

1 citroen

1 kleine courgette

½ witte kool

1 rode en 1 gele paprika

2 el mayonaise vegan

1 rode ui

1 krop knapperige sla (romaine of ijsberg)

1 el kappertjes

rucola tuinkers om te garneren

4 (grote) hotdogbroodjes

tomatenketchup

 4 PORTIES

 30 MIN

 GEMIDDELD

Maakt eens deze Sensational hotdog gemaakt van onze 100% plantaardige Garden Gourmet Braadworst. Het is een echte traktatie op iedere zomerse BBQ!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Prepareer de barbecue

Maak de barbecue klaar voor indirect grillen en verhit deze tot circa 200 °C (bij het grillrooster).

2. Snijd de groenten en grill deze

Snij de paprika's en de courgette in plakjes en de ui in ringen. Smeer de plakjes in met olijfolie en grill de groenten gaar op de barbecue. Leg apart op een bordje.

3. Snijd of rasp de kool en appel in dunne reepjes en meng vervolgens

Snijd of rasp de kool en de appel in dunne reepjes. Meng de kool en appel. Bestrooi met citroensap en breng op smaak met peper en zout. Schep de (vegan) mayonaise door de salade en zet apart.

4. Gril de Sensational Braadworsten

Smeer de Sensational Braadworsten vooraf licht in met wat (olijf)olie. Leg ze eerst direct boven de hete briketten. Af en toe keren. Verplaats ze na een paar minuten naar de koudere zone van de barbecue.

5. Snijd de hotdogbroodjes open en bedek deze

Snijd de hotdogbroodjes open en bedek ze met wat slablaadjes, koolsalade, geroosterde groenten en kappertjes. Leg de Sensational Braadworsten erop en garneer met ketchup en rucola.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL