



NOM D'UN CHIEN!

INGRÉDIENTS

pièces bretzels oblongs ou mini-baguettes

pièces saucisses végétariennes (Garden Gourmet)

pièce oignon blanc

pièce oignon blanc

branches de persil

g de raifort fraîchement râpé

bouteille Huile de friture

pincée de sucre roux

portion Un soupçon de sauce soja

g Sauce BBQ THOMY avec une touche de Brandy

INSTRUCTIONS

Étape 1 Peler les oignons et les couper en rondelles. Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile végétale jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Saupoudrer d'une pincée de sucre roux et déglacer avec un soupçon de sauce soja. Laisser mijoter brièvement puis réserver.

Étape 2 Faire frire les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Entailler les bretzels/mini-baguettes et les ouvrir avec précaution. Placer une saucisse à l'intérieur. Répartir les oignons uniformément au-dessus.

Étape 3 Effeuille le persil et le saupoudrer avec le raifort sur les hot-dogs. Ajouter de la sauce BBQ THOMY avec une touche de Brandy par-dessus et servir.