

UN HOT-DOG VÉGÉTARIEN QUI A DU CHIEN!

Rien à craindre, il ne mort pas, il veut juste jouer! Son activité préférée: les soirées grillades avec les amis qui n'ont pas encore testé le «chien chaud» sans viande. Avec cette recette de hot-dog végétarien, tu pourras «lâcher les chiens» et ensuite observer tes amis se lécher les babines – surtout lorsqu'elle est agrémentée de notre sauce THOMY Vegan Hot Dog, à la fois douce et onctueuse!

Ingédients

- 4 pains à hot-dog
- 4 saucisses à griller végétariennes (saucisses à griller Sensational de Garden Gourmet)
- 1 avocat
- 1 poivron jaune
- 1 petite tête de salade Lollo Bionda
- 400 g de chou rouge
- 1 petit oignon
- 1 pomme
- 1 orange
- Huile et vinaigre
- Sel, poivre
- Sauce THOMY Vegan Hot Dog

C'est parti

1. Couper le chou rouge, l'avocat et le poivron en lanières, faire griller brièvement le poivron.
2. Hacher finement l'oignon et la pomme, presser le jus de l'orange. Mélanger le tout avec les lanières de chou rouge, un peu d'huile et de vinaigre ainsi que du sel et du poivre. Laisser reposer pendant au moins 30 minutes.
3. Faire frire les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et les ajouter aux pains au préalable ouverts avec l'avocat, le poivron, la salade Lollo Bionda et le chou rouge.
4. Ajouter la sauce THOMY Vegan Hot Dog et servir.

Un conseil: rends tes amis verts de jalousie!

Si tu veux être connu de toute la meute, tu peux toi-même faire cuire tes pains verts en suivant nos suggestions. Avec du bouillon d'épinards, de la spiruline en poudre et l'une des nombreuses recettes que tu trouveras sur Internet, tu ne devrais avoir aucun mal de chien!



40 minutes



4 personnes