

Crusty hot-dog express aux saucisses Knacks

INGRÉDIENTS



Sauce curry :

- 80 g de mayonnaise
- 1 c. à café de curry en poudre
- 1 citron vert

Crusty hot dog express :

- 4 pains à hot dog
- 4 saucisses Knacks
- 2 oignons rouges
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de miel
- Sel, poivre
- Roquette

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	🕒 10 min	🕒 17 min	👤 X 4

Préparation de la Sauce curry :

Étape 1 Zester la peau du citron à l'aide d'une râpe fine.
Mélanger à la mayonnaise avec le curry en poudre.

Préparation des Crusty hot dog express :

Étape 2 Préchauffer le four à 180°C.
Éplucher et laver les oignons.
Émincer finement, faire revenir 5 minutes à l'huile d'olive avec une pincée de sel.

Étape 3 Ajouter le miel, puis laisser compoter pendant 10 minutes.

Étape 4 Réchauffer les pains à hot dog pendant 2 minutes au four ou au grille pain.
Ouvrir les pains en deux, déposer les oignons au fond, une saucisse knack dessus puis la sauce curry. Finir avec quelques jeunes feuilles de roquette.

