

Hot dog façon « Salsa » par Madame Juju



INGRÉDIENTS

- ✓ 4 petits pains aux graines
- ✓ 4 knacks Madrange
- ✓ 1 tomate moyenne bien mûre (ou 1 petite grappe de tomates cerises)
- ✓ 1/2 poivron rouge
- ✓ 1/2 poivron jaune
- ✓ 1/2 poivron vert
- ✓ 1 petit oignon
- ✓ 1 botte de coriandre fraîche
- ✓ 1 petit pot de guacamole
- ✓ 2 c. à s. d'huile d'olive
- ✓ copeaux de Cheddar
- ✓ sel et poivre du moulin

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 15 min	 7 min	 X 4

LE PRODUIT PHARE



PRÉPARATION

Détailler tous les légumes en petits cubes (mirepoix). Dans une poêle avec l'huile d'olive, faire revenir tous les légumes (sur feu moyen) environ 6/7 minutes en remuant régulièrement. Saler et poivrer. Réserver.

Étape 1

Ouvrir chaque pain aux graines en deux et badigeonner l'intérieur de guacamole. Ajouter dans chaque pain un peu de préparation « Salsa », puis disposer une saucisse knack. Saupoudrer de quelques copeaux de cheddar et d'1 ou 2 feuille(s) de coriandre fraîche pour la décoration.

Étape 2

Déguster !