

HOT DOG À LA SAUMURE RED COLESLAW

INGRÉDIENTS pour 10 hot dogs

10 pcs. délices à la saumure env. 20 cm
500 g de chou rouge
100 g de roquette
10 saucisses fumées
200 g de sauce barbecue
50 rondelles de cornichon
200 g de sauce Sriracha
50 g d'oignons crus

PRÉPARATION

Couper les délices à la saumure encore chauds à la manière d'un hot dog américain (voir photo) et ouvrir légèrement le petit pain.

Remplir le petit pain d'une couche de chou rouge et de roquette.

Ajouter la saucisse fumée chaude.

Recouvrir de chou rouge et répartir la sauce barbecue et les rondelles de cornichon.

Agrémenter le hot dog d'oignons crus et de sauce Sriracha.

