

# GARDEN GOURMET SENSATIONAL HOTDOG VAN DE GRILL MET GEBAKKEN UI

## INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Braadworst

100 Gram Zuurkool

2 Augurken

1 Rode Ui

Paar Blaadjes Sla

Mosterd

2 Hotdogbroodjes, of Pistoletjes



2 PORTIES



15 MIN



GEMAKKELIJK

Dit Garden Gourmet veganistische hotdogrecept is gemaakt met onze plantaardige worst, zuurkool, augurken en gebakken uien, en moet iedereen het erover eens maken.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Verwarm de zuurkool of voeg koud toe

Indien gewenst kan je de zuurkool 15 minuten opwarmen in een pannetje, maar koud toevoegen is ook heerlijk!

### 2. Snijd de ui in halve ringen en bak deze, snijd de augurken en was de sla

Snijd de ui in halve ringen en bak in wat olie totdat het licht gekleurd is. Snij de augurken in plakjes en was de sla.

### 3. Bak de worsten en snijd de pistoletjes doormidden

Bak de worsten in de pan of BBQ rondom bruin, ongeveer 8 minuten. Snij het pistoletje doormidden en leg met de binnenkant naar beneden op een BBQ of in de pan. Haal van de pan/BBQ en smeer wat mosterd op de broodjes.

### 4. Doe de zuurkool op de broodjes, en serveren maar!

Doe de zuurkool op de broodjes en leg er de worsten boven op. Garneer met de gebakken uitjes, augurken en wat sla.

[CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)