

**INGREDIËNTEN** 2 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

- 1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Braadworst
- 2 Zachte Hotdogbroodjes
- 1 Kleine Krop Sla
- 2 Eetlepels Zelfgemaakte Salsa (Zie Tip van de Chef)
- 2 Eetlepels Guacamole (Kant-en-Klaar of Zelfgemaakt)
- 1 Groene en Rode Jalapenopeper

**CULINAIRE TIP****Zelfgemaakte tomaten-ananassalsa**

Voor zelfgemaakte salsa hebben we nodig: 2 tomaten, 100 g ananas, ½ kleine rode ui, 1 el maïskorrels, 1 klein bosje koriander, ½ jalapenopeper (zonder pitjes), zout, limoensap. Snij tomaten (zonder pitjes) en ananas in kleine stukjes en hak de ui, koriander en jalapenopeper. Combineer alle ingrediënten en breng op smaak met zout en limoensap.

Hou je van pittige gerechten? Probeer onze veganistische en Mexicaans geïnspireerde hotdog gemaakt met onze plantaardige Garden Gourmet Sensational worst!

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Snijd de broodjes in de lengte en grill deze**

Snijd de broodjes in de lengte en grill beide kanten tot grillsporen zichtbaar zijn.

**2. Gril de worstjes**

Gril de worstjes volgens de instructies op de verpakking

**3. Verdeel de guacamole over de broodjes**

Verdeel de guacamole over de hotdogbroodjes en bedek met een paar slablaadjes.

**4. Leg de gegrilde worstjes op de broodjes**

Leg de gegrilde worstjes erop en schep de salsa erop.

**5. Garneer**

Garneer met koriander

**6. Serveren maar!**

Serveer met ingrediënten uit de Mexicaanse keuken zoals nachos, geraspte vegan kaas, koriander, extra guacamole en limoen.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**