

## AINESOSAT

180 grammaa Hälsans Kök Sensational Sausage kasvismakkaroita

100 g hyvin ohuiksi viipaloitua punakaalia

1 iso avokado

½ ananas

1 kerä vihreää salaattia

1 rkl majoneesia

1 lime

makeaa chilikastiketta

Nippu tuoretta korianteria

4 vihreää hot dog -leipää



4 ANNOSTA



25 MIN



HELPPO

Haluaisitko terveellisemmän version tutusta Hot Dogista? Hälsans Kökin kasvismakkaroiden ansiosta se onnistuu. Tämä maukas ja ravinteikas ateria ei jätä ketään nälkäiseksi.

## VALMISTUS

**1. Valmistele kasvikset**

Puolita, kuori ja viipaloi avokado. Ripottele päälle suolaa. Mausta punakaali limenmehulla ja inkiväärisiirapilla. Kuori ja viipaloi ananas.

**2. Grillaa Sensational kasvismakkarat**

Grillaa Hälsans Kökin Sensational kasvismakkarat ja ananas grillipannulla tai paistinpannulla pakkauksen ohjeiden mukaisesti.

**3. Täytä leivät**

Avaa leivät ja päällystä ne kevyesti majoneesilla. Lisää väliin salaatinlehtiä, avokadoviipaleet, grillatut ananaspalat ja punakaali.

**4. Koristele ja tarjoile**

Aseta päälle grillattu kasvismakkara ja koristele makealla chilikastikkeella ja korianterilla.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTIÄ HALSANSKOK.FI**