

## AINESOSAT

180 grammaa Hälsans Kök Sensational Sausage kasvismakkaraita

2 hot dog -leipää

1 pieni ruukku vihreää salaattia

2 rkl kotitekoista salsaa (katso kokkien vinkki)

2 rkl guacamolea (kotitekoinen tai valmissose)

1 vihreä ja punainen chilipaprika



2 ANNOSTA



25 MIN



HELPPO

## RUOANLAITTOVINKKEJÄ

## Kotitekoinen

## tomaattiananassalsa

Kotitekoiseen salsaan tarvitaan:

2 tomaattia, 100 g ananasta, ½ pientä punasipulia, 1 rkl maissinsiemeniä, 1 pieni nippu korianteria, ½ paprikachili (ilman siemeniä), suola, limen mehu.

Leikkaa tomaatit (ilman siemeniä) ja ananas pieniksi paloiksi ja pilko sipuli, korianteri ja paprikachili.

Yhdistä kaikki ainesosat ja mausta suolalla ja lime mehulla.

Rakastatko tulista ruokaa? Tämä tulinen versio hot dogista on maukas tapa kokeilla uusia arkiruokia helposti. Maista ja ihastu!

## VALMISTUS

## 1. Valmista leivät

Leikkaa leivät pituussuunnassa ja grilla molemmat puolet, kunnes niiden pinnoille tulee grillatut kaistaleet.

## 2. Grillaa makkarat

Grillaa makkarat pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti.

## 3. Täytä hot dogit

Levitä guacamole hot dog -leipiin ja peitä muutamalla salaatinlehdellä.

## 4. Lisää kasvismakkarat

Laita grillatut kasvismakkarat päälle ja lusikoi salsaa niihin.

## 5. Koristele korianterilla

Koristele korianterilla.

## 6. Tarjoiluvinkki:

Tarjoile meksikolaisperäisten herkkujen kera! Näitä ovat esimerkiksi natchot, raastettu vegaanijuusto, korianteri ja ylimääräinen guacamole limellä.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI