

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