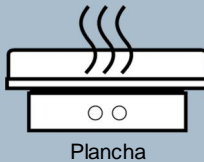


Hot dog super maxi

Généreux hot dog garni d'une saucisse de boeuf, moutarde, ketchup, onion crisp, pickles



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les saucisses de boeuf.
Laver et émincer le chou rouge.
Laver et couper en quatre les tomates cerises.
Laver et préparer les feuilles de romaine.
laver et hacher le persil.
Hacher grossièrement le pickle.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude ou poêle réchauffer les saucisses environ 2/3 minutes.
A la commande réchauffer également les pains hot dog environ 15 secondes au micro-ondes.
Les ouvrir délicatement, ajouter un trait de sauce hot dog relish puis ajouter :

- La saucisse chaude
- Les feuilles de romaine
- Un trait de moutarde French's
- Un trait de ketchup
- Les crispy onions
- Les pickles, tomates et persil.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MAXI HOT DOG BUN BRIOCHE 24 CM	7754	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF MAXI	7353	1 pces
CRISPY ONIONS	3482	5 g
PICKLES ENTIERS	6772	0.01 pces
KETCHUP TOP DOWN 800 ML	6816	10 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
HOT DOG RELISH	7651	20 g
Persil		3 g
Tomates cerises		15 g
Choux rouge		10 g
Salade romaine		20 g