

Hot dog version asiatique

un pain moelleux garni d'une saucisse de boeuf, algues wakame, edamame, onion crisps, sauce douce aux piments.



Mise en place


Laver et émincer le chou rouge.
Couper en deux les tomates cerises.
Laver et préparer la frisée.
Laver et hacher la coriandre.
Blanchir dans l'eau bouillante salée, l'Edamame environ 1 minute et rafraichir aussitôt à l'eau glacée ou glaçons.

Mise en oeuvre

Sur une plancha ou poêle chaude réchauffer la saucisse de boeuf quelques minutes.
Réchauffer 15 secondes au micro-ondes le pain hot dog.
Puis ajouter un trait de sauce chili dipping sauce au fond du pain en l'ouvrant délicatement et ajouter :

- La saucisse de boeuf chaude
- Le wakame
- L'edamame
- Le chou rouge
- Les tomates cerises
- Les crispy onions
- La coriandre hachée

Servir avec des frites de patates douces.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	2 pces
SAUCISSE DE BOEUF AMBIANTE	7549	2 pces
CRISPY ONIONS - oignons frits	7579	2 trait
SAUCE DOUCE AUX PIMENTS	6678	2 trait
EDAMAME ECOSSE	 7825	30 g
Edamame		30 g
Wakame		20 g
Tomates cerises		2 pièce
Choux rouge		10 g
Coriandre fraîche		2 g