



Hot dog cheesedog végété



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 poivron vert
1/2 oignon rouge (en fines demi-rondelles)
1/4 fenouil (râpé)
1 trait d'huile d'olive
1 citron vert (jus)
sel et poivre
4 saucisses végétariennes
4 petits pains à hotdog (ou piccolos)
4 cuillères à soupe de fromage râpé (cheddar)
moutarde
oignons frits

Méthode de préparation

- 1.** Placez le poivron vert sur la grille du barbecue et laissez-le presque roussir. Retirez-le du feu et laissez refroidir. Enlevez la peau. Coupez le poivron en lanières.
- 2.** Dans un bol, mélangez l'oignon rouge, le fenouil, un peu d'huile d'olive, le jus de citron vert, du sel et du poivre.
- 3.** Grillez les saucisses.
- 4.** Ouvrez les petits pains. Garnissez-les avec la salade de fenouil, une saucisse, du cheddar et des lanières de poivron.
- 5.** Ajoutez de la moutarde et des oignons frits.