



Les plats principaux

Colombia-style hotdog

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 saucisses (porc/boeuf)
25 grammes de chips tortilla
1 cuillère à café de sauce soja
2 cuillères à soupe de ketchup
2 cuillères à soupe de moutarde
150 grammes coleslaw
1/2 piment (haché gros)
1/2 ananas (en dés)
1 gousse d'ail
4 piccolos
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les saucisses à point dans une poêle avec une noix de beurre. Mettez les chips dans un sac plastique et écrasez-les avec un rouleau à pâte.

Mettez 2/3 des dés d'ananas, l'ail, la sauce soja et le piment dans un mixeur pour en faire une pâte lisse. Mettez le tout dans une petite casserole et faites chauffer.

Ouvrez les petits pains. Couvrez-les d'un peu de coleslaw, déposez dessus une saucisse puis répartissez le reste des ananas. Aspergez de ketchup et de moutarde. Saupoudrez les chips par-dessus et servez avec la sauce ananas.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

