



Les plats principaux

Piccolos aux mini-saucisses, salsa de tomates et mélange d'herbes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 piccolios
8 saucisses (BBQ)
poivre
sel
huile d'olive

Voor de tomatensalsa

2 tomates
1 échalote
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Voor de kruidenmengeling

1 poignée de persil (finement ciselé)
1 poignée de basilic (finement ciselé)
1 gousse d'ail (pressée)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

Allumez le barbecue. Mélangez les ingrédients pour le mélange de fines herbes, salez, poivrez et réservez.

Entretemps faites la salade de tomates, coupez les tomates et l'échalote en dés. Mélangez-les avec l'huile d'olive puis salez et poivrez.

Badigeonnez les mini saucisses d'un peu d'huile d'olive puis pendant une quinzaine de minutes rôtissez-les bien dorées et à cœur. Coupez-les en deux et placez-les encore un peu sur le gril.

Coupez vos petits pains en deux et placez-les un peu sur le gril. Préparez maintenant vos sandwichs en les garnissant avec les saucisses, la salade de tomates et un peu de mélange de fines herbes pour terminer.

Conseil : mélangez 4 cs de ketchup à la salade de tomates, les enfants se régaleront !

Ustensiles de cuisine

Barbecue

