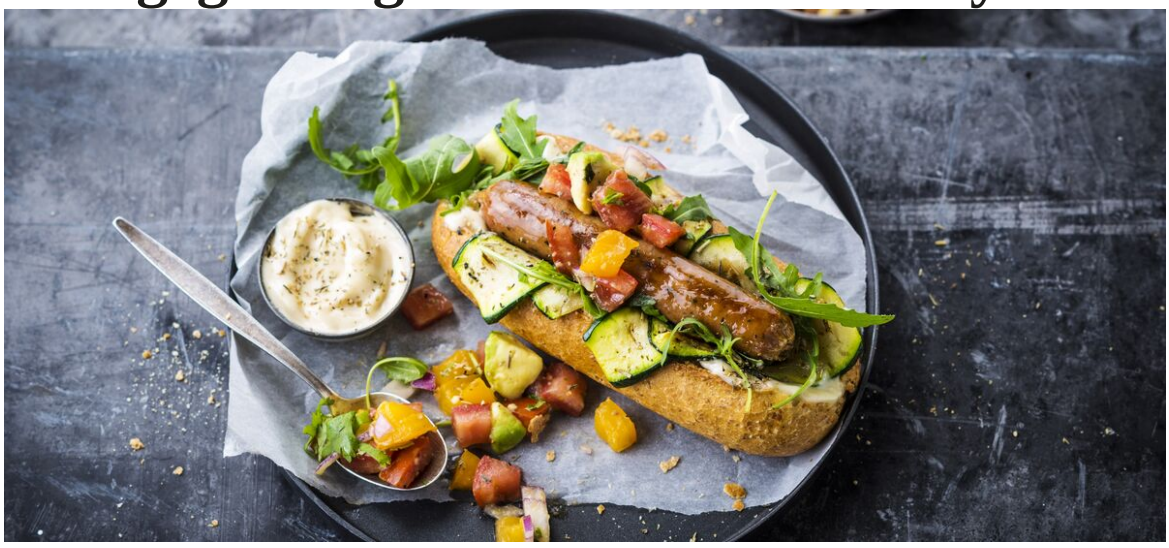
Haute dog met gebakken chipolata, gegrilde groenten en truffelmayo



Ingrediënten

- 10 stuks Greenway Chipolata
- 10 hotdogbroodjes
- 2 courgette
- 2 rode paprika
- 2 rode ui
- 1 dl olijfolie
- 200 g veganaise
- Scheutje truffelolie
- Peper
- 200g rucola

Methode

1. Snij de courgettes verticaal in lange, dunne repen. Snij ook de paprika in reepjes en de ui in stukjes. Meng met wat olijfolie in een ovenschaal en laat 25 minuten garen in de oven op 180 °C.
2. Meng de veganaise met een scheutje truffelolie en zwarte peper.
3. Bak de chipolata's in boter of olie. (We raden aan om de chipolata's eerst op

een hoog vuur aan alle zijden te schroeien en dan op een laag vuur te laten garen.)

4. Snijd de broodjes half open. Besmeer met de truffelmayo. Beleg met rucola, de gegrilde groentjes en een chipolata.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be