

# NOM D'UN CHIEN!

---

Si jusqu'alors tes snacks te faisaient mener littéralement «une vie de chien», cette recette te ramènera sur le chemin du bon goût! Elle est en même temps la preuve que les hot-dogs peuvent se préparer sans viande. Doit-elle son succès à la sauce BBQ THOMY avec une touche de Brandy? Découvre-le tout de suite!

## Ingédients

- 4 bretzels oblongs ou mini-baguettes
- 4 saucisses végétariennes (Garden Gourmet)
- 1 oignon rouge
- 1 oignon blanc
- 4 branches de persil plat
- 20 g de raifort fraîchement râpé
- Huile de friture
- Une pincée de sucre roux
- Un soupçon de sauce soja
- Sauce BBQ THOMY avec une touche de Brandy

## C'est parti

1. Peler les oignons et les couper en rondelles. Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile végétale jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Saupoudrer d'une pincée de sucre roux et déglacer avec un soupçon de sauce soja. Laisser mijoter brièvement puis réserver.
2. Faire frire les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Entailler les bretzels/mini-baguettes et les ouvrir avec précaution. Placer une saucisse à l'intérieur. Répartir les oignons uniformément au-dessus.
3. Effeuille le persil et le saupoudrer avec le raifort sur les hot-dogs. Ajouter de la sauce BBQ THOMY avec une touche de Brandy par-dessus et servir.



30 minutes



4 personnes