

## INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök Sensational Sausage (2 pølser)
- 2 pølsebrød
- Hjertesalat
- 2 spsk hjemmelavet salsa (se tip for opskrift)
- 2 spsk quacamole (hjemmelavet eller færdiglavet puré)
- 1 grøn og rød chili peber

## MADLAVNINGSTIPS

### Hjemmelavet tomat og ananas salsa

Hjemmelavet salsa kræver: 2 tomater, 100 g ananas, ½ rødløg, 1 spsk majs (fra dåse), 1 lille smule frisk koriander, ½ rød chili (uden kerner), salt og limesaft. Skær tomaterne og ananas i små stykker og hak løg, koriander og chili. Kombiner alle ingredienser og krydr med salt og limejuice.

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  19 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Prøv vores opskrift med en vegetarisk hotdog fuld af smag. Efter at have prøvet denne hotdog med vores Sensational Sausages vil du have svært ved at gå tilbage til en klassisk hotdog.

## TILBEREDNINGSSKRID

### 1. Grill hotdog brødene

Skær hotdog brødene på langs og grill begge sider, indtil grillstriber vises på deres overflader.

### 2. Grill Sensational Sausage

Grill Sensational Sausage i henhold til instruktionerne på pakken.

### 3. Fyld med quacamolen og salat

Fordel quacamolen på brødene og dæk med et par salatblade.

### 4. Tilføj de resterende ingredienser

Tilføj de grillede pølser ovenpå og en skefuld salsa. Pynt med frisk koriander!

### 5. Server og nyd!

Server med mexicanske delikatesser! Disse inkluderer for eksempel nachos chips, frisk chili, revet vegansk ost, koriander eller ekstra quacamole med lime.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)