COLESLAW HOT DOG

2 personnes20 minutesEasy

Ingredients

- 2 Hot Dog Briochés
- 2 Saucisses de Francfort
- Coleslaw (¼ ou 200g de chou blanc, 1 belle carotte, sel et 1 c. à soupe de sucre, 2 c. à soupe de vinaigre de cidre, 2 c. à soupe de mayonnaise, 2 c. à soupe de fromage blanc, 1 c. à soupe de ciboulette ciselée)
- 1 Avocat
- Moutarde au miel

Preparation

Râper le chou et la carotte. Au fond d'un saladier mélanger le sucre, au sel et au vinaigre.

Ajouter ensuite la mayonnaise, le fromage blanc et la ciboulette. Mélanger encore. Ajouter le chou et la carotte râpés. Mélanger. Mettre au frais.

Faire frémir l'eau et y plonger les saucisses. Couper le feu et compter environ 5 minutes.

Pendant ce temps, couper l'avocat en lamelles dans le sens de la longueur.

Étaler sur la partie inférieure du hot dog de la moutarde au miel. Ajouter une bonne cuillerée de coleslaw. Disposer les lamelles d'avocat. Terminer par la saucisse et refermer le hot dog.