

Véritable hot-dag au Brugge Vieux, au coleslaw et aux oignons croquants

Ingredienten:

- 1/2 oignon rouge
- 1/2 pomme rouge
- 2 carottes
- 100g chou pointu prédécoupé
- 1 petit pot mayonnaise
- 4 saucisses de Francfort
- Brugge Vieux au goût
- 4 pains hot-dog
- 1 petit pot de moutarde
- oignons frits au goût
- filet de vinaigre de vin blanc
- filet de huile d'olive
- filet de sel
- filet de poivre noir

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coleslaw : pelez l'oignon rouge et émincez-le. Coupez la pomme en allumettes (vous ne devez pas l'éplucher). Pelez les carottes et râpez-les finement. Dans un saladier, mélangez l'oignon rouge, la pomme, la carotte et le chou pointu émincé avec de la mayonnaise, un filet d'huile d'olive, du vinaigre de vin blanc, une bonne pincée de sel et du poivre noir.
3. Faites bien chauffer une poêle à griller sur le feu ou lancez le barbecue. Faites griller les saucisses de Francfort pour qu'elles prennent de belles traces de grillade.
4. Coupez quelques fines tranches du bloc de Brugge Vieux. Vous pouvez aussi utiliser un éplucheur pour en tailler des lanières.
5. Coupez les pains hot-dog en deux (voir astuce) et posez quelques morceaux de Brugge Vieux d'un côté. Étalez une petite couche de moutarde sur l'autre côté du pain. Enfournez les pains hot-dog pour 3 min. jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
6. Sortez-les ensuite du four et posez-y une saucisse de Francfort. Terminez par un peu de coleslaw et d'oignons frits. Servez avec le reste de coleslaw. Bon appétit !

2 personen
25 min
Plat principal
1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/veritable-hot-dag-au-brugge-vieux-au-coleslaw-et-aux-oignons-croquants>