

Hot dogi z grillowanymi wegańskimi kiełbaskami w sosie teriyaki

Czas ogółem **15 min** 5 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

1.675 kJ / 400 kcal

Tłuszcz: **19 g** Białko: **17 g**

Węglowodany: **38 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

4	wegańskie kiełbaski
2 łyżki	<u>Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman</u>
1	por (biała część)
1 łyżeczka	majonezu
	sok z połowy limonki
2 łyżki	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
2 łyżki	jogurtu
1 łyżka	posiekanej bazylii
1 łyżka	drobno posiekanego ogórka
0,5 łyżeczki	pieprzu
2	bułki do hot dogów

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Kiełbaski delikatnie natnij w kratkę, zgrilluj i wymieszaj z Sosem do woka Teriyaki z czosnkiem Kikkoman.

Krok 2

Pokrój pora w cienkie plasterki i wymieszaj z majonezem, sokiem z limonki i Sosem sojowym Kikkoman.

Krok 3

Jogurt wymieszaj z Sosem sojowym Kikkoman, posiekaną bazylią, drobno posiekanym ogórkiem i pieprzem. Wypełnij bułki surówką z pora. Dodaj kiełbaski i polej je sosem ogórkowo-jogurtowym.