



Tekst i zdjęcie: **11JanuszTracz** - Kuchcik (115)

Hot Dog Kim Dog

Hot dog inspirowany kulturą Wschodu.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Liczba porcji: jedna

Składniki:

- bułka , 1 szt.
- parówki, 1 szt.
- sos sojowy, 1 łyżk.
- ocet ryżowy, 1 łyżk.
- kapusta pekińska , 2 łyżk.
- czerwona kapusta, 100 g
- olej sezamowy, 1 łyżk.
- musztarda dijon, 1 łyżk.
- sezam czarny, 100 g
- marchew, 1 szt.
- majonez, 1 łyżk.
- kolendra, 100 g
- limonka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Do opieczonej w piecu bułki, wkładamy parówkę (ja polecam Tarczyński Naturalnie 100% szynki, ze względu na dobry skład), uprzednio polewając pieczywo glazurą sojową, przygotowaną z połączenia sosu sojowego i octu ryżowego. Następnie dodajemy koreańską surówkę kimchi z kiszanej kapusty pekińskiej, świeżej kapusty czerwonej oraz włoskiej, sosu sriracha, sosu sojowego, octu ryżowego, oleju sezamowego, musztardy dijon, białego sezamu i marchewki. Surówkę polewamy sosem czerwonym (połączenie majonezu z sosem sriracha). Hot doga dekorujemy świeżo ściętą kolendrą, czarnym sezamem i za pomocą wykałaczki nadziewamy ćwiartkę limonki na przód bułki

