



Trio de saucisses

De nouvelles saveurs et des couleurs inédites sur le BBQ !

Produits auxiliaires

- Salsa Verde (vert) 70-100 g/kg
- Salsa Vadouvan (jaune) 70-100 g/kg
- Salsa Madame Jeanette (rouge) 70-100 g/kg
- Boyaux de porc

Préparation

Ajoutez 70-100 g/**Salsa** par kg de viande hachée, assaisonnée et salée au préalable. Mélangez. Remplissez les boyaux de porc avec la préparation.

Asuce :

Les éventuels restes de la poche à douille peuvent servir pour farcir des poivrons doux pointus ou des tomates.