



ES IST WIE EIN
SONNENBRAND!

Unsere Andalusische Sauce
wird manchen neidisch machen:
Viva las Tapas!



Andalouse

IMMER EINEN *Geschmack* VORAUS!



ZU KOMBINIEREN MIT

- Mais, Zwiebeln, Tomaten, Paprika
- Huhn, Rindfleisch, Speck, Chorizo
- Fajitas, Pommes frites
- Cheddar, Ziegenkäse



REZEPT-IDEEN

- Andalousischer Rindfleisch-Burger mit Cheddar, Speck und karamellisierten Zwiebeln
- Fajitas mit Hähnchen mit Mais, Tomaten und Röstzwiebeln
- « Tapas » Sandwich mit frischem Ziegenkäse, Chorizo und kandierten Paprikaschoten



PRAKTISCHE INFOS

- 950g Flasche
- 12 Flaschen im Karton
- 12 Monate ungekühlt lagerfähig
- Nach dem Öffnen 4 Wochen kühl aufbewahren



Der Hot Dog

Mit dieser Paprika-Senf-Sauce erleben Sie die würzigen Aromen Südspaniens. Eine köstliche Verschmelzung von Kultur und Geschmack.

ZUTATEN

Für 10 Hot dogs



250G
GYMA ANDALOUSE
SAUCE



10 HOT DOG
BRÖTCHEN



50G ROMANA
SALAT



10 HOT DOG
WÜRSTEN (RIND
ODER
GEFLÜGEL)



300G SCHEIBEN
CHEDDAR



20G WIEBEL

Vorbereitung und Aufbau :

1. Schneiden Sie die Brote auf und schieben Sie den Cheddar in die Brote.
2. Romanasalat in Schiffchen auflegen.
3. Nun die Wurst platzieren und mit der Andalusischen Sauce nappieren.
4. Mit Röstzwiebeln bestreuen.
5. Heiß servieren.



Tips

Für eine weniger scharfe Variante mit Barbecue-Sauce oder Ketchup würzen.



IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS!

