



Saucisse et trempette de 7 po pour chariot Oktoberfest

Temps de préparation : 10 Portions : 4-6

Ingrédients

- 2 saucisses Oktoberfest de 7 po de Schneiders®
- 125 ml (½ tasse) de moutarde au miel*
- 43 g (1,5 oz) de bretzels

Préparation

- Décongeler la saucisse et couper des marques dans le boîtier.
- Écraser les bretzels à la main ou dans un mélangeur. Tamisez toute poudre restante.
- Chauffer les saucisses au four, sur le gril ou sur un dessus plat jusqu'à ce qu'elles atteignent une température interne de 74 °C (165 °F).
- Couper en biais en 10 à 12 morceaux.
- Assembler le plateau et servir.
- Pour déguster : tremper la saucisse dans la moutarde au miel et presser les bretzels sur le dessus pour une entrée unique.

La combinaison simple de textures et de saveurs en font un plat exclusif. Une saucisse traditionnelle de l'Oktoberfest combinée à une moutarde sucrée et des bretzels émiettés pour un plateau à partager savoureux et peu coûteux ou un plat de saucisse signature.