



Hoofdgerechten

Overige

Hotdogs à la hasselback

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 worsten (barbecue)
2 augurkjes (groot)
handvol veldsla
2 lente-uitjes
2 uien (zoet)
2 plakjes cheddar (in reepjes)
100 milliliters bruin bier
3 eetlepels mayonaise
2 theelepels mosterd
4 broodjes (hotdog)
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
1 eetlepel currypoeder
zonnebloemolie
boter

Bereidingswijze

Snij de worsten om de 2 cm in, maar snij niet helemaal door. Steek in elke opening enkele reepjes cheddar. Steek in de lengte door de worst een houten stokje. Leg de worsten even op de barbecue zodat ze mooie barbecuestrepen krijgen. Leg ze vervolgens in een aluminiumschaal. Druppel er wat olie over en zet de schaal op de barbecue. Laat de worsten langzaam garen.

Snij de zoete uien in ringen en bak ze in boter goudbruin. Blus met het bier en laat ze verder karamelliseren. Snij de augurken in blokjes. Snij de lente-uitjes in ringen. Meng de mosterd onder de mayonaise.

Snij de broodjes open en verwarm ze even op de barbecue. Beleg ze met de veldsla en de zoete uien. Leg er telkens een Hasselback worst op en kruid met het currypoeder. Verdeel er de augurkjes en de lente-ui over en werk af met de peterselie en de mosterdmayo.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

