



Hoofdgerechten

New York style hotdog

Voor 2 personen.

Ingrediënten

Voor de broodjes

2 worsten
4 eetlepels zuurkool
1 theelepel fijne suiker
1 eetlepel ahornsiroop
4 plakjes gerookt spek
2 broodjes (voor hotdogs)
ketchup (naar smaak)
mosterd (naar smaak)

Voor de relish

1 ui (in halve ringen)
1 lookteentje
70 gram tomatenpuree
1 eetlepel suiker
50 milliliters rode wijnazijn
50 milliliters water
zonnebloemolie
peper
zout

Bereidingswijze

Maak de relish. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een pan en bak de uien glazig. Voeg de geperste knoflook en de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee. Voeg de suiker, azijn en water toe en laat het vocht inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Meng de suiker met de ahornsiroop. Wentel er de plakken spek door en grill ze even aan op de barbecue. Grill ook de worstjes goudbruin.

Snij de broodjes open en besmeer ze met wat ketchup, mayonaise en mosterd. Beleg de broodjes met de relish, worst, spek en zuurkool.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

