



Hoofdgerechten

Bahn mi hotdogs (Vietnamese hotdogs met gepekeld wortel)

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 braadworsten
olijfolie
4 piccolo's
2 komkommers (mini, in plakjes)
1 handvol basilicum
1 handvol koriander

Voor de gepekeld wortel

2 wortelen
1 ui (witte, kleine)
120 milliliters rijstazijn
120 milliliters water
1 eetlepel suiker
1 theelepel zout

Voor het sausje

4 mayonaise
1 theelepel sojasaus
2 eetlepels sriracha (of sambal)
2 theelepels gember (geraspt)
2 theelepels sesamolie

Bereidingswijze

Verwarm de rijstazijn met het water, de suiker en het zout en roer tot de suiker is opgelost. Schil de wortelen en rasp grof. Snij de ui in fijne halve maantjes. Meng onder elkaar en giet er het warme azijnmengsel bij. Hussel alles goed en laat minstens één uur pekelen in de koelkast.

Steek de barbecue aan. Meng alle ingrediënten voor het sausje onder elkaar en zet koel tot gebruik.

Bestrijk de worsten met wat olie en grill in een 10-tal minuten goudbruin en gaar op de barbecue. Leg de broodjes 1 à 2 minuten op het rooster tot ze warm zijn.

Snij de broodjes langs de bovenkant open, maar snij niet helemaal door. Beleg ze met de gepekeld wortel en ui. Leg er een braadworst op en vul verder met de komkommer en kruiden. Druppel er het sausje over en serveer meteen.

