

# MARLEY SPOON



## Hotdogs met varkenssaucijsjes, appelpickle en Oosterse groentefriet

 20-30min  2 personen

De oorsprong van de hotdog is betwist, maar het verhaal gaat dat in 1880 een Duitse immigrant in de V.S. op het lumineuze idee kwam worsten in broodjes te verkopen. De rest is geschiedenis. Er zijn zelfs wedstrijden om zo veel mogelijk worstjes in afzienbare tijd naar binnen te werken. Wij nemen liever iets meer de tijd en serveren de kostelijke broodjes met in kurkumasiroop ingelegde appel.



## Wat je van ons krijgt

- varkenssaucijs
- zoete aardappel
- Habesha's Berbere Spice Blend
- petit pain <sup>1</sup>
- mini-komkommer
- wortel
- tomatenketchup <sup>9</sup>
- Elstar appel
- kurkumapoeder
- yoghurt <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- 2 bakplaten
- bakpapier
- dunschiller
- grillpan
- kleine koekenpan
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

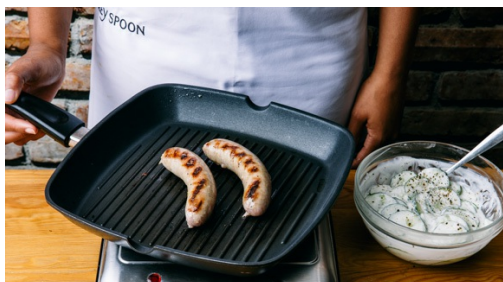
### Voedingswaarde per portie

calorieën 940.0kcal, vet 31.1g, eiwit 31.3g, koolhydraten 124.3g



### 1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Schil evt. de **zoete aardappel** en **wortel**, snijd in 1cm dikke **frietten**. Meng ze met 1el olijfolie en **1/2e van de Berbere spice mix**. Leg in een enkele laag op een bakplaat met bakpapier. Bak de **frietten** in 25-30min gaar en goudbruin. Schep halverwege een keer om.



### 4. Saucijsjes bakken

Snijd intussen de **mini-komkommer** in dunne plakjes. Meng in een kom met de **yoghurt**, peper en zout. Prik met een vork een aantal gaatjes in de **saucijsjes** om openknappen te voorkomen en bak ze in een grillpan op middelhoog tot hoog vuur in 8-10min rondom gaar en bruin. Roer intussen de **appelpickle** door.



### 2. Pickles maken

Snijd intussen de **appel** in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakjes. Doe in een kom. Verhit in een kleine koekenpan 4el azijn en 2el suiker en roer het **kurkumapoeder** erdoor, roer totdat de suiker is opgelost. Neem de pan van het vuur zodra de vloeistof heet is, giet het over de **appel** en hussel om.



### 5. Hotdogs samenstellen

Halveer de **broodjes** in de lengte en beleg ze met de **saucijsjes**, de **appelpickle**, een paar lepels **komkommeryoghurt** en de **ketchup**.



### 3. Brood bakken

Leg de **petit pains** op een tweede bakplaat en bak ze in de oven in 5-6min goudbruin af.



### 6. Serveren

Breng de **groentefriet** op smaak met peper, zout en evt. meer **spice mix**. Serveer de **hotdogs** met de **groenten**, **rest van de appelpickle**, **komkommeryoghurt** en **ketchup**.