

MARLEY SPOON



Hotdogs met aardbeienketchup

en knapperige maïs-komkommersalade



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Wij hebben karikaturist Tad Dogan heel wat te danken, want dankzij hem zijn we op de hotdog gekomen. De Amerikaanse tekenaar schetste een blaffende teckel tussen een broodje toen bij een plaatselijke polowedstrijd worstjes werden verkocht voor honden van de bezoekers. Meestal serveren we de hotdog met ketchup, maar laat je eens verrassen door een homemade saus van aardbeien. Het beste van de zomer in één hap!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 bakje aardbeien
- 1 blikje maïs
- 1 komkommer
- 2 rode paprika's
- 4 pistolets ¹
- 4 chipolata's
- 4 zakjes Zaanse mayonaise _{3,6,9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- suiker
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- zeef
- dunschiller of kaasschaaf
- ovenrek

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladers kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Prak de aardbeien met een vork of pureer met een staafmixer als je een gladdere ketchup wenst.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 827.0kcal, vet 51.0g, eiwit 20.9g, koolhydraten 66.4g



1. Ketchup voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer en pel de **ui**. Snijd **een helft** in dunne, halve ringen en hak de **andere helft** fijn. Verwijder de kroontjes en snijd de **aardbeien** in vieren.



4. Chipolata's bakken

Leg de **pistolets** op een ovenrek en bak ze in 6-8min in de oven af. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog-vuur en bak de **chipolata's** rondom in 4-5min goudbruin en gaar.



2. Ketchup bereiden

Verhit 1el olie in een kleine kookpan op middelhoog vuur en bak de **uiringen** in 1-2min glazig. Voeg de **aardbeien**, 2-3el azijn en 1/2-1el suiker toe en laat 7-8min op laag vuur pruttelen tot een dikke, **ketchupachtige saus** ontstaat. Breng op smaak met een flinke snuf zout en peper (**zie kooktip, links**). Doe de **saus** in een schaaltje en zet opzij.



5. Salade afmaken

Maak in een kom een **dressing** van **1el mayonaise**, 1el olijfolie, 2-3tl azijn en een snuf zout en peper. Roer de **paprika, maïs, komkommerblokjes** en **fijngehakte ui** erdoor. Proef en breng de **salade** evt. nogmaals op smaak met peper en zout.



3. Salade voorbereiden

Spoel de **maïs** in een zeef om met water en laat uitlekken. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne, lange linten van de **komkommer** te schaven en draai hem na elke haal een slag. Stop bij de **kern** en snijd deze in kleine blokjes. Verwijder de kern van de **paprika's** en snijd het **vruchtvlees** in blokjes.



6. Broodjes vullen

Snij de **broodjes** open en besmeer ze met de **rest van de mayonaise**. Beleg ze met de **komkommerlinten, cipolataworstjes** en **aardbeienketchup**. Serveer de **hotdogs** met de **salade**.