



TENDENS

Kletskoppen: Lekkere hotdogs

Winterse hotdog

Ingrediënten

- 1 kleine savooikool
- 140gr spek
- Knakworst
- Zure room
- Mierikswortel
- Zwarte peper
- Komijn
- Oost-Indische kers

Blancheer de savooikool kort in kokend water. Snij het spek fijn en bak even aan in de pan. Warm de knakworsten op.

Maak intussen een mengeling van de resterende ingrediënten: Neem 3 el zure room en voeg een el mierikswortel toe. Haal de savooikool van het vuur en laat schrikken in koud water. Versnipper de kool en voeg toe aan de mengeling. Daarna mag je het gebakken spek toevoegen. Kruid af met zwarte peper en een snuifje komijn.

Serveer deze mengeling samen met de knakworst op een krokant broodje, werk af met Oost-Indische kers en klaar!

Hotdog van kippenworst en zalm

Ingrediënten

- 1 kippenworst
- Sjalot
- Pijpajuin
- Dille
- 200gr gerookte zalm
- Olijfolie
- Mosterd
- Mayonaise
- Peper
- Grof zout
- Limoen
- 1 Granny Smith appel

Start met het bakken van de kippenworst.

Intussen maak je de mengeling voor op het broodje klaar: Snij de sjalot, pijpajuin, de gerookte zalm en dille fijn. Hou wat dille apart om later het broodje mee te bestrijken.

Voeg aan deze mengeling wat mosterd, mayonaise en enkele stukjes appel toe.

Besprenkel met wat limoensap en werk af met peper en een klein beetje grof zeezout.

De dille die je afzonderlijk bewaard hebt, besprenkel je met olijfolie.

Kruid af met zwarte peper en smeer over het broodje.

Daar leg je de mengeling op en vervolgens de kippenworst.

Werk af met wat basilicum

SMAKELIJK!