



Luxe hotdog broodjes: Spicy and Smokey Hotdogs



Ingrediënten

- 50 gram belegen koe kaas
- 1 Gerookte koekaas
- 1 Pittige notenmix
- 1 Quadrupel Henri Willig Bier
- 1 Chef's selection dip Jalapeno
- 500 gram uien
- 4 hotdog broodjes
- 4 hotdogs
- 4 el mayonaise
- 2 el mosterd
- 30 ml citroensap
- 0.5 tl ketchup
- 50 gram zongedroogde tomaat
- 5 el olijfolie
- 25 gram zwarte olijven
- 15 gram pijnboompitten

Bereidingswijze

Pittige stoere hotdogs met gekarameliseerde ui.

Snij de uien in ringen.

Smelt wat boter in de pan en voeg de uien toe.

Zet op laag vuur.

Doe voor 10 minuten een deksel op de pan.

Hierdoor komt het vocht uit de uien en kunnen ze gaan karamelliseren.

Als de uien bruin kleuren zijn ze klaar, Dit duurt minimaal een half uur tot een uur.

Warm de hotdogs.

Rasp de rookkaas.

Snij de broodjes open, doe de hotdog ertussen, doe wat van de gekarameliseerde uien en rookkaas erop en laat de kaas smelten in de oven.

Ondertussen maken we de mosterdmayonaise.

Meng de mayonaise, mosterd, ketchup en citroen.

Als de hotdogs uit de oven komen doe er dan wat saus op.

Kaas tapenade

Meng de zongedroogde tomaat zwarte olijven, kaas, pijnboompitten en olijfolie in de keukenmachine, Is het mengsel te droog voeg dan meer olijfolie toe.

Bedankt weer Evelien van @Gezelligerecepten voor dit stoere lekkernij!