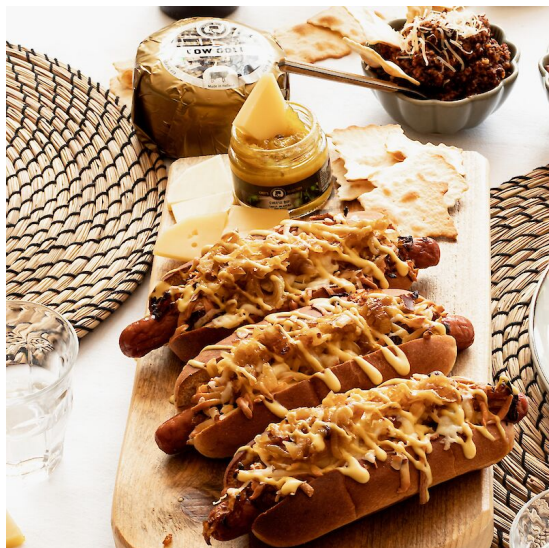




Luxe hotdog broodjes: Spicy and Smokey Hotdogs



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 luxe hotdog broodjes

Zin in iets hartigs met een vleugje luxe? Probeer dit lekkere hotdog recept! Deze spicy en smokey hotdogs, met zelfgemaakte mosterdmayonaise en versierd met gekarameliseerde ui, zijn een echte traktatie. Ideaal voor een stevige lunch of als hoofdgerecht bij een casual diner. Met een mix van jonge, oude en rookkaas krijgen deze hotdogs een onweerstaanbaar rijke smaak. Volg ons eenvoudige stap-voor-stap recept om deze luxe hotdogs zelf te maken. Of het nu gaat om een gezellige brunch of een informele samenkomst, deze hotdogs zullen gegarandeerd in de smaak vallen!

Bereidingswijze

- 1: Snij de uien in ringen.
- 2: 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.
- 3: Warm de hotdogs.
- 4: Rasp de rookkaas.
- 5: 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.
- 6: Ondertussen maken we de mosterdmayonaise. Meng de mayonaise, mosterd, ketchup en citroen.
- 7: Als de hotdogs uit de oven komen doe er dan wat saus op.
- 8: 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.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Klaar om zelf luxe hotdog broodjes te maken?

Jouw zelfgemaakte spicy en smokey hotdogs zijn nu klaar om te serveren! Deze luxe hotdogs, rijk aan smaken en texturen, zijn het perfecte gerecht voor elke gelegenheid. Geniet ervan met vrienden en familie en deel het plezier van koken met liefde en creativiteit. Smakelijk eten!

