

DINNERLY



Special: hotdogs met paneer van de BBQ en frisse zoeteaardappelsalade



ca. 30min



2 personen

Wie zegt dat er altijd worstjes in hotdogs moeten zitten? Wij vinden dat er bij het koken geen regels bestaan, en dus maken we onze hotdogs vandaag met gegrilde paneer. We marinieren de kaas in currykruiden voordat we 'm goudbruin roosteren en serveren er frisse tomatensalsa en zoeteaardappelsalade bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 1 zoete aardappel
- 10g verse koriander
- 1 zakje curry-madraskruiden¹⁰
- 1x paneer⁷
- 2 witte broodjes^{1,3,6,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise³
- zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- barbecue
- aluminiumfolie

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

KOOKTIP

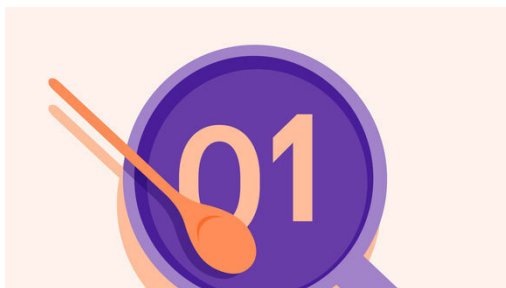
Als je geen barbecue hebt kun je een oven of grillpan gebruiken.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

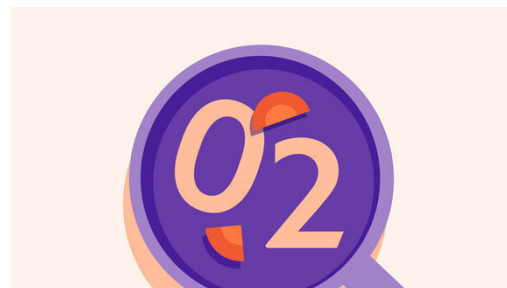
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 789kcal, vet 51.8g, koolhydraten 52.0g, eiwit 27.1g



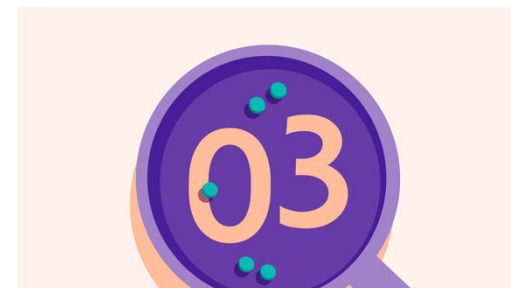
1. Salsa maken

Steek de barbecue aan. Pel en halveer de **ui**, snij **1 helft** in repen en de **andere helft** in heel kleine blokjes. Snij **1 tomaat** in kleine blokjes en meng ze met de **uienblokjes**, 2tl witte azijn en een snuf zout.



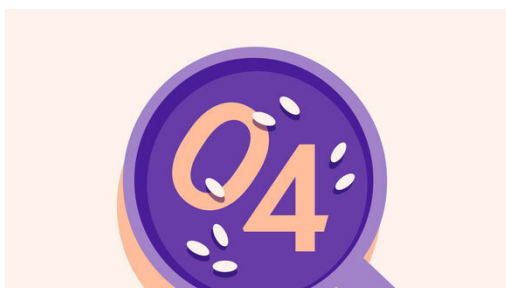
2. Groenten snijden

Snij de **zoete aardappel mét schil** in plakken van 1-2cm dik en meng ze met 1tl olijfolie en een snuf zout. Snij de **overgebleven tomaat** in parten van ca. 1cm dik. Snij de **koriander mét steeltjes** fijn.



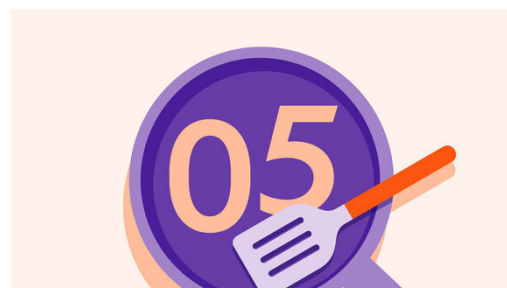
3. Paneer marineren

Meng het **currypoeder** met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Snij de **paneer** in 6 plakken en wrijf ze in met de **currymarinade**.



4. Ingrediënten grillen

Wikkel de **broodjes** in aluminiumfolie en verwarm ze 3-4min op de barbecue. Leg de **zoete aardappel** op de barbecue en grill 4-6min per kant. Leg de **paneer** erbij en grill 2-3min per kant, tot er grillstrepen ontstaan.



5. Afmaken en serveren

Meng de **zoete aardappel** met de **tomatenpartjes**, de **uienrepen** en de **koriander**. Meng er 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout door. Snij elk **broodje** open, bestrijk met 1el mayonaise en vul met **paneer** en **tomatensalsa**. Serveer de **hotdogs** met de **zoete aardappelsalade**.



6. Krokante lekkernij

Onze lauwarme zoete aardappelsalade zit vol frisse aroma's. Om wat bite toe te voegen kun je geroosterde pinda's of cashewnoten toevoegen.