

DINNERLY



Special: Hoisinhotdogs van de BBQ met frisse sriracha-komkommersalade



20-30min



2 personen

Het barbecueseizoen is in volle gang en dat komt goed uit, want wij hebben het perfecte recept voor gegrilde hotdogs met hoisinsaus voor je. Ze gaan gepaard met een knapperige salade met komkommer, wortel en een licht pikante Sriracha-dressing. Snel de tuin in dus!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje sriracha
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1 wortel
- 2 rundersaucijsjes
- 2 witte broodjes ^{1,3,6,7}
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el mayonaise ³
- zout
- azijn

KOOKGEREI

- barbecue
- keukenrasp
- aluminiumfolie

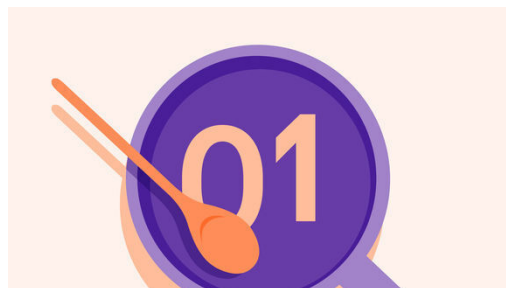
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

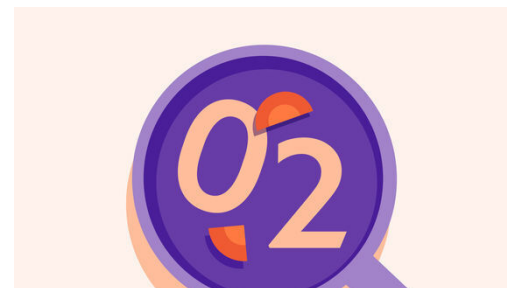
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 633kcal, vet 36.5g, koolhydraten 46.6g, eiwit 27.7g



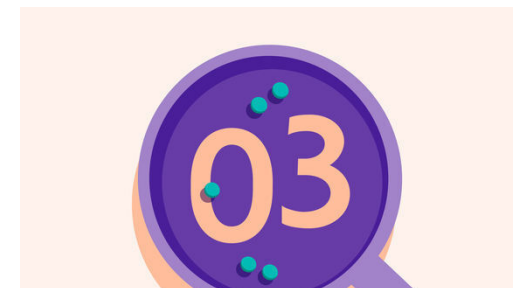
1. Dressing maken

Steek de barbecue aan. Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Maak een **dressing** van de **sriracha**, de knoflook, 3el mayonaise, 1el (wittewijn)azijn en een snuf zout.



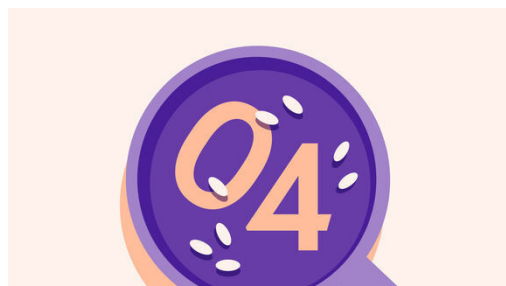
2. Komkommersalade maken

Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Snij de **bosui** in dunne ringen. Schrob of schil de **wortel** en rasp 'm grof. Meng de **groenten** met de **srirachadressing** en schep de **salade** voor het serveren nog een keer door.



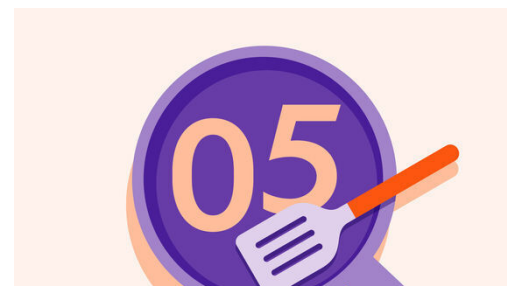
3. Hotdogs grillen

Leg de **rundersaucijsjes** op de barbecue en grill ze 4-5min per kant.



4. Broodjes roosteren

Snij de **broodjes** tot de helft open, wikkel ze in aluminiumfolie en leg ze op de minst hete kant van de barbecue. Rooster 2-3min tot ze warm zijn.



5. Hotdogs vullen

Vul elk **broodje** met wat **komkommersalade** en **1 rundersaucijs**. Druppel de **hoisinsaus** erover en serveer de **hotdogs** met de **rest van de komkommersalade**.



6. Inspiratie uit Azië

Denk je bij hoisinsaus meteen aan bao? Je kunt je hotdogs ook in deze luchtige gestoomde broodjes serveren. Of garneer ze met koriander en gehakte pinda's.