



Hotdog met fetatopping

met paprikarelish en gegrilde maïskolf



ca. 30min



2 personen

Soms wil een mens iets eenvoudigs. Iets lekkers én geruststellends - comfort food, zouden je kunnen zeggen. Met dit in gedachten heeft onze chef Tamara iets fins voor je bedacht: eenvoudige maar smakelijke hotdogs van rundersaucijsje, geroosterde maïs gekruid met dragon, een paprikarelish en kruimelige feta. Fijner kan haast niet.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 5g verse dragon
- 2 rundersaucijsjes
- 2 verse maïskolven
- 50g feta ⁷
- 2 witte broodjes ^{1,3,6,7}

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan met deksel
- grote koekenpan

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).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

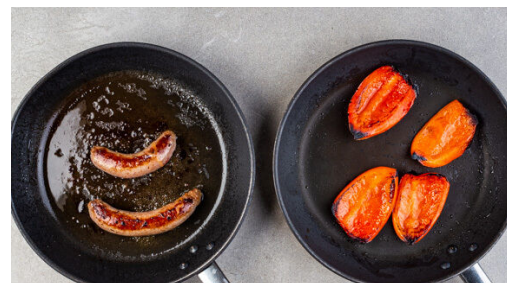
Voedingswaarde per portie

calorieën 647kcal, vet 32.1g,
koolhydraten 48.9g, eiwit 39.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Laat 1el boter op kamertemperatuur komen. Snijd de **paprika** in vieren en verwijder de zaadlijsten. Pluk de **dragonblaadjes**.



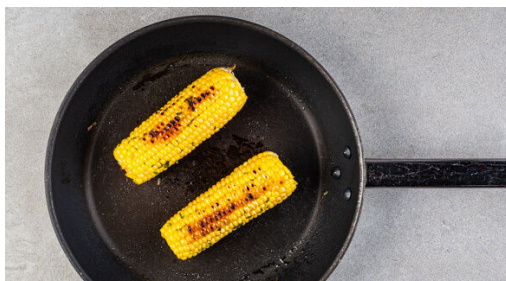
2. Worsten & paprika bakken

Verhit 2 grote koekenpannen. Prik met een vork een paar keer in de **saucijsen** en bak ze op hoog vuur 8-10min tot ze rondom bruin zijn. Wrijf de **paprika** in met 1tl olijfolie en bak 5-7min op medium tot hoog vuur in de 2e pan, tot de **paprika** begint te schroeien. Draai regelmatig.



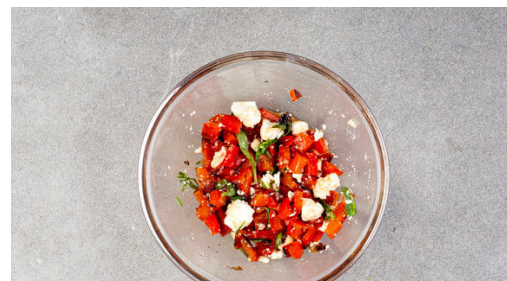
3. Maïs kruiden

Trek de bladeren van de **maïskolven** en verwijder de witte draden die blijven zitten. Meng de boter met de **helft van de dragon** en smeer de **kolven** hiermee in.



4. Maïs roosteren

Voeg de **paprika** toe aan de pan met **saucijsen**, haal de pan van het vuur en zet afgedekt opzij. Verhit de lege pan opnieuw en bak de **maïs** op middelhoog vuur in 10-12min rondom goudbruin. Leg de **maïskolven** dan in de pan bij de **saucijsen** om warm te blijven en haal de **paprika** eruit.



5. Relish maken

Snijd de **paprika** in heel kleine blokjes en meng deze met de **rest van de dragon**, 1el azijn, 1el suiker en 1/2tl zout. Proef of je nog peper en zout wilt toevoegen en kruimel de **helft van de feta** over deze **relish**.



6. Hotdogs vullen

Verhit opnieuw de droge koekenpan. Snijd de **broodjes** open, leg ze met de snijkant naar onderen in de pan en laat 1-2min warm worden. Vul de **broodjes** met de **saucijsen** en de **paprikarelish**. Serveer met de **resterende relish** en de **gebakken maïs**. Strooi de **rest van de feta** over de **maïskolven**.