



Hawaiiaanse hotdogs met spekjes

met aardappelsalade en ananas



ca. 25min



2 personen

Wist je dat de wereldberoemde hotdog al in 1874 in Frankfurt werd uitgevonden? Pas jaren later introduceerde een Duitse migrant in Brooklyn de worst op een broodje. Het maakte hem uiteindelijk miljonair. Met onze Hawaiiaanse variant zit je ook goed: knapperige spekjes met runderworst en ananas, in een zoetige teriyakisaus.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 bosui
- 1 wortel
- 1 minikomkommer
- 1x spekreepjes
- 2 rundersaucijsjes
- 1 blikje ananasstukjes
- 25ml teriyakisaus ^{1,6}
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1110kcal, vet 51.5g, koolhydraten 91.3g, eiwit 42.8g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Breng genoeg gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **aardappels incl. schil** doormidden, grotere exemplaren in vieren. Voeg toe als het water kookt en kook ze in 15-20min gaar. Giet af en laat afkoelen.



4. Worst braden

Verhit de gebruikte koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en braad de **worst** in ca. 2min rondom aan. Voeg de **ananasblokjes incl. sap** en de **teriyakisaus** toe en laat het geheel 4-5min sudderen, tot de **sous** ingedikt is en de **worst** gaar is.



2. Groenten snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Snijd de **komkommer** in de lengte door vieren en dan in blokjes.



5. Salade mengen

Meng 2el mayonaise met een snuf zout en peper, 1-2el witte azijn, 1tl mosterd en 1el plantaardige olie. Meng de **dressing** met de **aardappels, komkommer** en **bosui** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Spek uitbakken

Verhit een grote droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekreepjes** in 3-4min knapperig. Schep het **spek** op een bord en laat de **braadvetten** in de pan.



6. Beleggen & serveren

Snijd de **broodjes** open en rooster ze 3-4min in de oven. Snijd de **worsten** doormidden. Beleg de **broodjes** met **worst, ananas, wortel** en **spek** en bedruip met de **ananas-teriyakisaus**. Serveer met de **aardappelsalade**.