



Kiphotdogs met maïssalsa

en aardappel-pindasalade



ca. 35min



2 personen

Hotdogs zijn om twee redenen een van de beste gerechten ooit. Ten eerste kun je ze vullen met alles wat je hartje begeert - in dit geval malse kippenworst, salsa met zoete maïs en ingelegde ui. Ten tweede is het domweg leuk om zo rommelig met je handen te eten! Voor de aardappelsalade raden we je aan wel een vork te gebruiken...

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 blik maïs
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 witte broodjes ^{1,3,6,7}
- 3 kipworstjes
- 50g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mosterd ¹⁰
- 2tl tomatenketchup
- 2tl mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- vergiet

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

Kooktip

Je kunt de resterende helft van de gezouten pinda's gebruiken als borrelsnack of bewaren voor een ander gerecht.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1085kcal, vet 57.5g, koolhydraten 96.0g, eiwit 41.5g



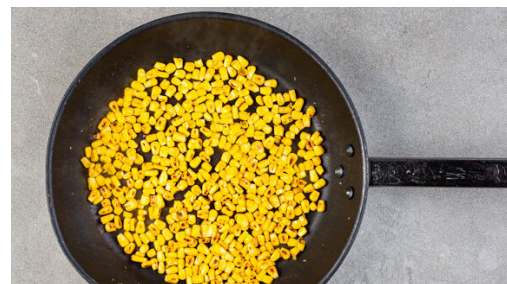
1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **aardappels mét schil** doormidden (de grotere in vieren). Voeg ze toe aan het kokende water en kook in 15-20min gaar. Laat ze dan uitlekken in een vergiet.



4. Salsa maken

Maak met de staafmixer een gladde **dressing** van 3el olijfolie, 3el azijn, 1el water, 1el mosterd, ½tl zout en 1tl suiker (of 1el) honing. Roer **¼ van de maïs** en **¼ van de paprika** met een **flinke snuf paprikapoeder** en **1el dressing** tot een **salsa**. Bak de **broodjes** 3-5min in de oven.



2. Maïs roosteren

Laat de **helft van de maïs** uitlekken in een zeef of vergiet – de rest van de **maïs** gebruiken we vandaag niet. Verhit een middelgrote koekenpan zonder olie en bak de **maïs** 4-5min op medium tot hoog vuur, tot de korrels bruin beginnen te worden. Roer af en toe door. Kruid met een snuf zout, schep uit de pan en zet opzij.



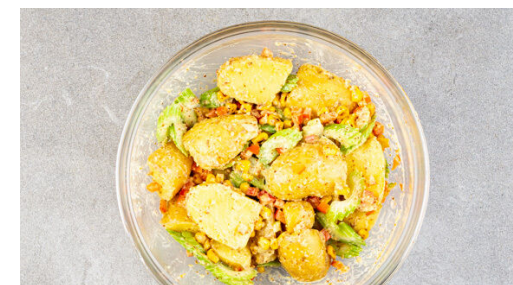
5. Worsten braden

Verhit 1el olijfolie in de koekenpan en bak de **worsten** ca. 2min op hoog vuur tot ze rondom goudbruin zijn. Laat de **ingelegde ui** uitlekken in een zeef.



3. Ui inleggen

Pel de **ui** en snijd deze in dunne halve ringen. Meng de **helft (of meer) van de ui** met 2el azijn, 2tl suiker en een flinke snuf zout. Roer goed door en zet opzij. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Snijd de **bleekselderij** in dunne boogjes.



6. Afmaken en serveren

Doe de **helft van de pinda's** bij de **resterende dressing** en pureer glad. Meng de **dressing** met de **aardappels**, de **bleekselderij**, de **rest van de maïs** en de **rest van de paprika**. Snijd de **broodjes** open. Besmeer elk broodje met 1tl mayonaise en 1tl ketchup en beleg met de **worsten** en de **salsa**. Garneer de **hotdogs** met de **ui** en serveer met **aardappelsalade**.