



Kip-hotdogs met friet uit de oven

en een frisse wortel-komkommerslaw



ca. 35min



2 personen

Soms is er niets lekkerders dan een old school hotdog. Vandaag gebruik je kipworstjes als basis voor je hotdog en je maakt er een frisse slaw bij van wortel en komkommer. Natuurlijk kan een saus op basis van mayonaise, ketchup, mosterd en azijn niet ontbreken! En als klap op de vuurpijl bak je zelf knapperige friet in de oven als bijgerecht. Dat wordt smullen!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 komkommer
- 1 wortel
- 2 hotdogs, kip
- 2 hotdogbroodjes ^{2,3,5}
- 1x gebakken uitjes ²

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- 1el tomatenketchup
- 1tl mosterd ⁴
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Mosterd (4), Soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 764kcal, vet 47.8g, koolhydraten 59.2g, eiwit 22.6g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aardappels mét schil** in brede frietjes. Hussel om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak 15-20min in de oven, schep een keertje om en bak ca. 10min verder, tot de **frietjes** knapperig en lichtbruin zijn.



4. Saus voorbereiden

Meng een **saus** van 1el ketchup, 1el mayonaise, 1tl mosterd en 1tl azijn. Kruid met een snuf peper en zout.



2. Groente raspen

Rasp de **komkommer** en laat uitlekken in een zeef. Schil of schrob de **wortel** en rasp grof. **Tip:** je hoeft de **wortel** niet per se te schillen, maar daardoor kan de **wortelrasp** wel sneller donker worden.



5. Worstjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **worstjes** in 4-6min rondom lichtbruin en gaar.



3. Slaw maken

Meng de **komkommer- en wortelrasp** met 1el mayonaise, 1el azijn, een flinke snuf peper en zout, en een snuf suiker. Zet opzij voor later.



6. Broodjes roosteren

Rooster de **hotdogbroodjes** 2-4min in de oven en snijd vervolgens open in de lengte. Beleg met de **worstjes**, **wat saus** en **wortel-komkommerslaw**. Garneer met de **gebakken uitjes**. Serveer de **hotdogs** met de **friet** en de **rest van de wortel-komkommerslaw**. Geef de **rest van de saus** erbij als dip.