

DINNERLY



Kip-hotdogs met currydip met zoete aardappelfriet en salade



20-30min



2 personen

Wie heeft er zin in hotdogs? Iedereen? Fantastisch! Met dit makkelijke recept maak je hotdogs van kipworstjes, gekaramelliseerde rode ui en een hartige currydip. Voor erbij maak je patat van zoete aardappel en een frisse komkommersalade. Smullen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 komkommer
- 10g verse dille
- 2 zoete aardappels
- 1 zakje madraskruiden ⁴
- 1 rode ui
- 2 hotdogs, kip
- 2 hotdogbroodjes ^{2,3,5}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ¹
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 628kcal, vet 37.4g, koolhydraten 50.4g, eiwit 19.6g



1. Komkommer inleggen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snij de **komkommer** in heel dunne plakjes, bijv. met een kaasschaaf of dunschiller. Hak de **helft van de dille** grof (of meer naar smaak). Doe 50ml water, 50ml lichte azijn, ½el suiker en een snuf zout in een kleine kookpan en breng aan de kook. Neem direct van het vuur, roer de **komkommer** en **dille** erdoor en zet opzij.



2. Friet maken

Snij de **aardappels incl. schil** in **friet** van ca. 1cm breed. Hussel deze om met de **helft van het currypoeder**, een snuf peper en zout en 1el olijfolie. Verdeel de **friet** gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en rooster ca. 15min in de oven tot in **stap 4** de **worsten** erbij komen.



3. Ui karamelliseren

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** toe en bak in 3-4min zacht. Roer er dan snuffen peper, zout en suiker doorheen met 1el azijn en 2el water. Laat ca. 10min sudderen op laag tot middelhoog vuur, tot de **ui** gekaramelliseerd is. Voeg evt. nog 1-2el water toe als de **ui** te snel uitdroogt.



4. Worsten bakken

Schep na 15min bakken de **friet** goed om. Leg de **worsten** erbij en bak het geheel ca. 7min, tot de **friet** goudbruin is. Bak de **broodjes** ca. 3min mee in de oven en snij ze dan open.



5. Afmaken en serveren

Maak een **dip** van de **rest van het currypoeder**, 2el mayonaise, 1el ketchup en 1el water, en kruid met een snuf peper en zout. Bestrijk de **broodjes** elk met 1el **dip** en vul met de **worsten**, een beetje **komkommersalade** en de **ui**. Serveer de **hotdogs** met de **friet**, de **rest van de salad** en de **rest van de dip**.



6. Krokant!

Het is soms lastig om aardappel echt knapperig te krijgen in de oven. Hiervoor is het belangrijk dat ze goed over de bakplaat uitgespreid worden. Daarnaast helpt het om na het bakken de oven uit te schakelen en de oven deur op een kier te zetten. Laat de aardappels nog zo'n 5min in de oven afkoelen – zo worden ze een stukje krokanter.