



Hotdog met hartige rookworst

en aardappelsalade met appel en olijven



ca. 35min



2 personen

Een broodje rookworst eten we meestal met zuurkool en mosterd. De variant die je vandaag op tafel zet is een tikkeltje Amerikaans: hij heeft iets weg van een hotdog en je serveert 'm bovendien met een stevige aardappelsalade. Een beetje anders, maar net zo lekker, al zeggen we het zelf!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 2 hotdogbroodjes ^{2,3,5}
- 1 paprika
- 1 appel
- 2 rookworsten
- 1 bosui
- 1 zakje groene olijven

Wat je thuis nodig hebt

- 3el mayonaise ¹
- 2tl tomatenketchup
- 1el grove mosterd ⁴
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

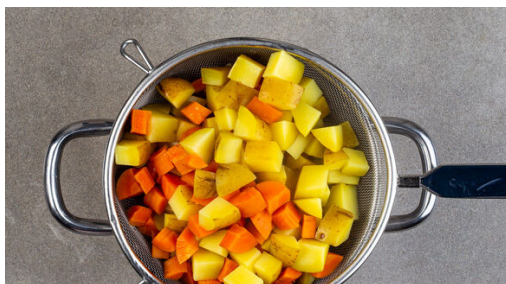
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 936kcal, vet 55.2g, koolhydraten 91.8g, eiwit 27.5g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Doe 800ml water en 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng aan de kook. Snijd de **aardappels incl. schil** in blokjes. Snijd de **wortel** in de lengte door vieren en dan in blokjes. Voeg de **aardappel** en **wortel** toe zodra het water kookt, leg een deksel op de pan en kook in 10-12min gaar. Giet af in een vergiet.



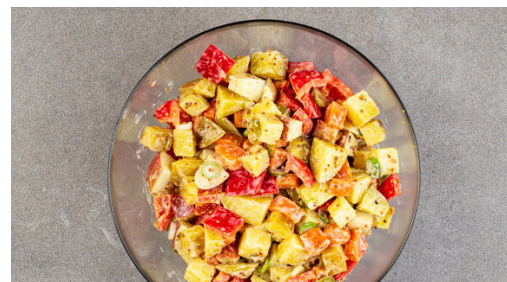
4. Ingrediënten snijden

Snijd het **wit** en het **groen van de bosui** apart van elkaar in dunne ringen. Snijd de **olijven** ook in dunne ringen.



2. Ingrediënten voorbereiden

Bak de **broodjes** in ca. 3min af in het midden van de oven. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in blokjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** ook in blokjes.



5. Aardappelsalade maken

Klop 1el grove mosterd, 3el mayonaise, 1tl honing, 1el water en een flinke snuf peper tot een **dressing**. Meng de **dressing** met de **aardappels en wortel**, de **paprika**, de **appel**, het **wit van de bosui** en ca. $\frac{3}{4}$ van de **olijven**. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



3. Rookworst bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met $\frac{1}{2}$ el olijfolie. Bak de **rookworsten** 5-6min rondom, tot ze mooi gebruid zijn en volledig doorverhit zijn.



6. Broodjes vullen

Snijd de **broodjes** langs de bovenkant in de lengte open, maar snijd ze niet helemaal door, en vul ze met wat **aardappelsalade** en **rookworst**. Serveer de **hotdogs** met de **rest van de aardappelsalade** en bestrooi met de **groene bosui** en de **rest van de olijven**. Besprenkel elke **hotdog** met 1tl ketchup en serveer.