

BBQ Hotdog Coleslaw

Ingrediënten:

- 4 Hotdogs worsten (vuur & Rook)
- 4 Hotdog broodjes
- Coleslaw zelf gemaakt (recept volg hieronder)
- Cheddar kaas
- Friday Hotdogsaus (recept volgt hieronder)
- 4 plakjes ontbijtspek
- 3 zoetzure augurken
- Gebakken uitjes (supermarkt)

Coleslaw:

- bosje wortels (peentjes)
- 1/2 spitskool
- 2 Jalapeño pepers
- 1 zoetzure appel
- 200 ml crème fresh
- 200 ml mayonaise
- 15 ml appel azijn
- peper naar smaak
- 2 tl suiker

Friday Hotdog saus:

- 3 el mayonaise
- 1 el standaard BBQ saus
- 1 el ketchup
- 1 el grove mosterd

Bereidingswijze:

Halveer de spitskool en snij in een V het hart er uit en verwijder de buitenste bladeren. leg de kool met de platte kant op het snijblok en snij in de breedte zo dun mogelijke stroken.

Maak de wortelen schoon en snij ze in stukjes van 10 centimeter, halveer vervolgens deze stukjes en snij er ook zo dun mogelijke strookjes/reepjes van, dit heet julienne snijden. Weet je niet precies hoe het moet Google dan eens op "julienne snijden". Snij de appel ook zo fijn mogelijk en hak de verse Jalapeño peper in zeer fijne stukjes. Een halve kool is voldoende, de verdeling is dat je net zoveel fijngesneden wortels als fijngesneden kool hebt.

BBQ FRIDAY

Meng in een schaal de crème fresh, mayonaise, appelazijn door elkaar, strooi er fijn gemalen peper doorheen en de suiker. Meng het door de coleslaw en zet afgedekt in de koelkast. Maak dan de Friday Hotdogsaus, meng de ingrediënten goed door elkaar en zet weg in de koelkast. Snij de augurken grof en doe apart in een schaal en zet ook deze in de koelkast.

Steek de BBQ aan op middelhoog vuur (180 graden) en gebruik de indirecte methode. Snij de hotdog broodjes van boven in en vul met geraspte cheddar kaas. Leg de worsten, plakjes ontbijtspek en de broodjes op de barbecue (indirect), draai de worst en ontbijtspek regelmatig. Zodra de broodjes goed zijn (kijk uit dat ze niet verbranden) neem je ze van de barbecue, zodra het ontbijtspek knapperig is geworden haal je ook deze van de barbecue af. De hotdog worsten zijn klaar als ze een kerntemperatuur van rond de 60 graden hebben.

Vul het hotdog broodje met coleslaw, stop er een plakje ontbijtspek in en daarna de worst, spuit ruim de Friday Hotdog saus over de hotdog worst en strooi om het af te maken er gebakken uitjes en grof gesneden augurken over.

Het lekkerst en meest relaxte is om de coleslaw en de Friday Hotdog saus een dag van te voren te maken. Let wel op dat je alles een halfuur voor het gebruik uit de koelkast haalt zodat het wat minder koud.

Eet smakelijk!

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter