

Gourmet hotdogs

Opskrift til 10-12 hotdogs (4-6 personer)

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

Hotdogbrød

- 80 g smeltet smør
- 3 dl mælk
- 1 æg + 1 til pensling
- 25 g gær
- 1 god spsk. sukker
- 1 god tsk. salt
- 1 nip kardemomme
- 600 g hvedemel

Ketchup

- 1 lille løg
- 1 fed hvidløg
- 1 lille æble
- 2 spsk. olie
- 1/2 tsk. paprika
- 1 tsk. salt og et drys peber
- 2 spsk. balsamico
- 2 spsk. sukker
- 1 dåse hakket tomat

Aioli

- 2 dl mayo
- 1 lille fed hvidløg
- lidt salt + peber
- 1 spsk. limesaft eller citronsaft

Syltede rødløg

- 2 store rødløg
- 2 dl lagereddike
- 1 dl vand
- 1/2 dl sukker

Syltede agurker

- 1 agurk
- 2 dl lagereddike
- 1 dl vand
- 1/2 dl sukker

Ristede løg

- 3 løg
- 1 dl mel
- 1/2 tsk. salt
- 4 dl fritureolie

Andet

- 10- 12 pølser
- evt.lidt feldsalat eller brøndkarse som pynt
- evt. lidt finthakkede cornichoner (kan sagtens undlades)

Sådan gør du

HOTDOGBRØD:

- Start med at varme halvdelen af mælken sammen med smørret, til det smelter
- Kom det i en røreskål sammen med den anden halvde kolde mælk + 1 æg, så det ender med at blive lunkent.
- Kom gær, salt, sukker og kardemomme ved og rør til gæret er opløst.
- Kom melet ved oprør godt rundt. Først stille og roligt, så melet ikke sprøjter ud. Sæt så tempoet op på maskinen og ælt godt i 7-8 minutter til dejen slipper skålens kanter. Juster med melet til din dej er sammenhængende, klistret og blank.
- Kom en opklippet frysepose eller et stykke film over skålen + et viskestykke og lade den hæve på køkkenbordet i 1-1,5 time.

SYLTEDE SAGER

- Imens kan du lave syltede rødløg og agurker.
- Skær rødløg ud i skiver og kom dem i et syltetøjsglas.
- Hak agurker ud i små tern og kom dem i et andet glas.
- Varm eddike, vand og sukker op i en gryde til sukkeret er smeltet. Hæld lagen over begge glas (lav dem på samme tid, så du bruger 4 dl eddike, 2 dl vand og 1 dl sukker)

KETCHUP

- Hak løg, hvidløg og æble og kom det i en gryde med olien, lad det svitset par minutter.
- Kom så paprika, salt, peber, sukker og balsamico ved
- Tilføj de hakkede tomater og lad det simre i mindst 15 minutter. Gerne længere tid.

AIOLI

- Kom mayo, revet hvidløg, salt, peber og limesaft i en skål og rør rundt

RISTEDE LØG

- Skær løg ud i ringe og skil dem fra hinanden.
- I en skål kommes mel og salt
- I en gryde kommes fritureolie. Skru op til høj varme, men pas på det ikke sprutter ud over det hele.
- Vend (en håndfuld) løgringe rundt i melet og kom dem derefter over i frituregryden. Du kan lige

lave en tester med en enkelt ring, hvis det bobler omkring den uden at sprøjte ud over det hele er olien perfekt varm.

- Lad ringene ligge i olien et par minutter til de er gyldne og flotte, tag dem op og dryp af på et stykke køkkenrulle. Gentag med en ny skefuld løg, til du har været hele portionen igennem.

HUSK DINE BRØD!

- Nu skal de sikkert bages. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
- Form brødene til aflange tynde pølsebrød og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Prøv om du kan gøre dem glatte i overfladen.
- Pensl med et sammenpisket æg
- Bag dem i ovnen i ca. 20 minutter til de er gyldne og sprøde under bunden.

PØLSER

- Rist eller grill dine pølser

SAML

- Nu skal pølsehornene samles. Skær brødene op og kom lidt ketchup på den ene og aioli på den anden
- Kom lidt salat i hvis du synes
- Kom pølser i + syltede sager og ristede løg.
- Pynt evt. med brøndkarse