



Fuldkornshotdog med det hele

Kvalitetspølser, fuldkornsbrød, remo fuld af grøntsager og hjemmelavet agurkesalat; på den måde bliver hotdog pludselig ordentlig mad!



Bedøm opskrift



30 min



Apr – Okt



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

8 gode pølser med højt kødindhold, min. 70%

8 fuldkornshotdogbrød (bag dem selv, eller køb dem i supermarkedet)

3 løg, pillet og f inthakket

Sød sennep

Dijonsennep

Tomatketchup

Agurkesalat

2 agurker, skåret i tynde skiver

2 dl eddike

2 spsk sukker

½ tsk hvid peber, knust

1 tsk ingefær, skræillet og f intrevet

Hurtig remoulade

200 g grøntsager, fx gulerod og blomkål, vasket, klargjort og skåret i små stykker

1 dl cremefraiche

2 spsk dijonsennep

1 spsk hvidvinseddike

Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Bitz dit køkken" af Christian Bitz

Tilberedning

- 1 Steg pølserne på en pande, eller kog dem i 10 minutter i rigeligt vand med laurbærblade og hele peberkorn.

Agurkesalat

- 1 Drys salt over agurkeskiverne, og lad dem stå $\frac{1}{2}$ time.
- 2 Pisk eddike, sukker, knust hvid peber og ingefær godt sammen.
- 3 Pres væsken ud af agurkerne, og læg dem i lagen.
- 4 Bland rundt med en gaffel og smag til med sukker og peber.

Remoulade

- 1 Skær grøntsagerne i mindre stykker, og kom dem i en blender med de øvrige ingredienser.
- 2 Kør, til du opnår den ønskede konsistens, og smag til med salt og peber.

