



New York City style hot dogs



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 scheut arachideolie
2 uien (in dikke ringen gesneden)
4 chipolataworstjes
4 plakjes dun ontbijtspek
4 hotdogbroodjes (of piccolo's)
4 eetlepels zuurkool (warm)
mosterd
tomatenketchup
4 augurken (in plakjes gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Doe een scheutje arachideolie in een aluminiumbakje en zet het op het rooster van de barbecue. Bak hierin de uiringen tot ze mooi goudbruin zijn gekaramelliseerd.
- 2.** Wikkel elk worstje in een plakje ontbijtspek en gaar het op het rooster.
- 3.** Snij de hotdogbroodjes open en beleg ze met zuurkool, een worstje, uien, mosterd, ketchup en plakjes augurk.