Fancy hotdogs

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

8 chipolataworstjes
1 eetlepel arachideolie
8 pistolets
4 theelepels mosterd
1⁄2 rode kool (klein, geraspt)
1 limoen (sap)
4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels barbecuesaus (kant-en-klaar)
2 eetlepels gebakken uitjes (kant-en-klaar)
2 augurken (in plakjes)
1 bosje waterkers
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Bak de chipolataworstjes bruin in de arachideolie.**
2. **Verwarm de pistolets kort in de oven. Snij ze open en bestrijk de binnenkant met een dun laagje mosterd.**
3. **Meng de rode kool met het limoensap, peper en zout. Verdeel over de pistolets. Leg hierop een chipolataworstje.**
4. **Meng de mayonaise met de barbecuesaus en druppel over de worstjes.**
5. **Werk af met gebakken uitjes, augurk en waterkers.**