



Classic hotdog met zoete aardappelfrietten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 uien (in ringen gesneden)
arachideolie
2 zoete aardappels
4 hotdogworsten
4 piccolo's
tomatenketchup
mosterd
4 plakjes augurken
zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de uiringen met een beetje arachideolie en plaats ze in een vuurvaste kom die in de airfryer past. Zet ± 20 minuten in de airfryer op 180 °C. Schud af en toe met het mandje. Laat ze mooi goudbruin karamelliseren. Zet apart.
- 2.** Schil de zoete aardappelen en snij ze in frieten. Meng met een beetje arachideolie en laat ± 25 minuten garen in de airfryer op 180 °C. Schud af en toe met het mandje. Hou de zoete aardappelfrieten warm.
- 3.** Verhit nu kort – gedurende enkele minuten – de hotdogworsten.
- 4.** Snij de broodjes open en vul ze met de worstjes, ketchup, mosterd, augurk en uiringen.
- 5.** Geef er de zoete aardappelfrieten bij en breng op smaak met zout.