



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.