New Yorkse hotdog

Emma uit **het kinderboek *Hé, wie ben jij?*** haalt regelmatig met haar moeder een hotdog bij een kraampje in de stad.
De meest simpele hotdog is een wit broodje (pistolet of wit puntje) met een soort grote knakworst al dan niet met ketchup, mayonaise en mosterd. Maar de echte New Yorkse hotdog is nog iets anders. En dat recept delen we hieronder!

INGREDIENTEN

- Witte uien in ringen gesneden
- Zuurkool
- Rode paprika, in blokjes
- (Scherpe) mosterd
- Pittige gele chilisaus
- Bockworsten
- Witte pistolets



BEREIDING

1. Smoor de uienringen in de mosterd, haal ze uit de pan en leg apart
2. Smoor dan de zuurkool in de pan met mosterd
3. Als je van pittig houdt, dan smoor je de paprikablokjes in een pittige gele chilisaus, anders bak je ze alleen even in de boter
4. Verwarm de bockworsten
5. Snijd de broodjes in
6. Beleg het broodje eerst met de zuurkool, leg daar bovenop de worst en doe er naar smaak nog ketchup en/of mayonaise overheen.
7. Bovenop leg je de uien en eventueel nog wat curry.

EET SMAKELIJK!

Bron: Smulweb