



New York hot dog met uien en mosterd

De echte New Yorkse straathotdog: een zachtjes gepocheerde worst in een zacht broodje, royaal belegd met een zoetzure tomaat-uiensaus en een streep gele mosterd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 4 hotdogworsten (rund)
- 4 hotdogbroodjes
- 2 uien, in halve ringen
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 koffielepel paprikapoeder

1/2 koffielepel kaneel
1 koffielepel suiker
150 ml water
gele mosterd, naar smaak
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een pan op matig vuur en stoof de uien gedurende 8 minuten zacht op laag vuur, tot ze glazig en lichtgekleurd zijn.
2. Roer de tomatenpuree, het paprikapoeder, de kaneel en de suiker door de uien. Giet het water erbij en laat het geheel 5 minuten zachtjes pruttelen tot een dikke, zoetzure saus. Breng op smaak met zout en peper.
3. Breng een ruime pot water aan de kook. Zet het vuur terug tot het water nauwelijks meer beweegt en pocheer de hotdogworsten gedurende 6 tot 8 minuten. Het water mag niet volop koken.
4. Warm de broodjes intussen kort op in een droge koekenpan of stoom ze kort boven het pocheervocht tot ze licht zacht zijn.
5. Leg een worst in elk broodje, schep er een royale lepel uiensaus over en werk af met een streep gele mosterd.
6. Direkt opdienen.

Tip

Gebruik uitsluitend gele Amerikaanse mosterd (zoals French's) voor het authentieke New Yorkse straatkarretjeseffect. Gewone Dijonmosterd geeft een te scherp en te Frans resultaat.

Lekker met

Krokante frieten of een eenvoudige coleslaw passen hier uitstekend bij.

Dranktip

Een ijskoude Amerikaanse lager of een frisse limonade is de klassieke begeleider bij een New Yorkse hotdog.