

Hotdogs med kyllingepølser, mango-chili mayo, ribs, hvidløgssennep og friteret hvidløg

4 portioner

Ingredienser

Kyllingepølser

1 pakke kyllingepølser

Hotdogbrød

15 g gær

1 ½ tsk. sukker

1 tsk. salt

2 tsk. olie

1 æg

2 dl. lun mælk

3 spsk. nigellafrø

100 g durum hvedemel

Ca. 300 g. hvedemel

Mango-chili mayo

1 moden mango

½ dl. mayonnaise

½-1 tsk. tørrede chiliflager

1 tsk. salt

1 tsk. fintrevet limeskal

Hvidløgssennep

¾ dl grov Dijon sennep

1 fed presset hvidløg

1 tsk. alm. Dijon sennep

Friteret hvidløg

4-5 store fed hvidløg

3 dl. smagsneutral olie, f.eks. vindruekerneolie

Agurkesalat

1 agurk

2 spsk. æblecidereddike

1 spsk. honning

1 dl. vand

1 spsk. sød chilisaucé

½ rødløg



Tilberedning:

Kyllingepølser

Tilbered kyllingepølser efter anvisning på emballagen.

Hotdogbrød

Rør gæren med sukker, salt, olie, æg og mælk. Tilsæt nigellafrø, durummel og ca. halvdelen af hvedemelet, når gæren er helt opløst. Tilsæt resten af melet lidt ad gangen og ælt grundigt undervejs. Dejen skal være blød uden at klistre. Lad dejen hæve et lunt sted ca. 25 minutter. Form dejen til 8 hotdogbrød og læg dem på en bageplade med bagepapir. Lad brødene efterhæve ca. 20 min. Pensl med lidt mælk og bag brødene i ovnen ca. 15 minutter ved 200°C

Mango-chili mayo

Skær mango i mindre stykker og blend, til den er helt cremet. Rør mayonnaise, tørret chili, salt og fintrevet limeskal i. Lad mango-chili mayonnaisen trække min. 20 minutter inden servering.

Hvidløgssennep

Rør grov Dijon sennep med hvidløg og almindelig Dijon sennep.

Friteret hvidløg

½ tsk. salt

Topping

1 dl. bredbladet persille

100 g friske ribs

Pil hvidløgene og skær dem i meget tynde skiver. Opvarm olien i en lille gryde og friter hvidløgene heri. De skal kun have få sekunder, så hold godt øje med, at de ikke bliver for mørke. De skal være svagt lysebrune, når de er færdige. Tag hvidløgsskiverne op af olien og lad dem dryppe af på køkkenrulle.

Agurkesalat

Skær agurken i meget tynde skiver og læg skiverne i en skål. Rør æblecidereddike med honning, vand og sød chilisaucen og hæld det over agurkeskiverne. Hak rødløget fint og vend det i agurkesalaten sammen med salt. Lad agurkesalaten trække i lagen ca. 30 minutter inden servering, gerne mere. Rør i den et par gange undervejs. Hæld lagen fra, når agurkesalaten skal serveres.

Server hotdogbrødene med kyllingepølser, mango-chili mayonnaise, hvidløgssennep, friteret hvidløg og agurkesalat og pynt med persille og friske ribs.