



New York hot dog met uien en mosterd

De echte New Yorkse straathotdog: een gepocheerde worst in een zacht broodje met zoetzure tomaat-uien 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 el olie
- 2 el tomatenpuree
- 1 tl paprikapoeder
- 1/2 tl kaneel
- 1 tl suiker
- 150 ml water

gele mosterd
zout en peper

Bereidingswijze

1. Bak voor de uiensaus de uien zacht in de olie, 8 minuten op laag vuur.
2. Roer de tomatenpuree, paprikapoeder, kaneel en suiker erdoor en giet het water erbij. Laat 5 minuten pruttelen tot een dikke, zoetzure saus. Kruid met zout en peper.
3. Verwarm de worsten in zacht kokend water gedurende 6 tot 8 minuten (niet laten koken).
4. Warm de broodjes kort in een droge pan of stoom ze even zacht.
5. Leg een worst in elk broodje, schep de uiensaus eroverheen en werk af met een dikke streep gele mosterd.
6. Meteen serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)