



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bagt mexi hotdog med majs, salsa og cheddar

Linquica pølser

4 stk grillpølser m. linquica

Mexi hotdog

4 stk hotdogbrød
50 g revet cheddar
1 dåse majs
1 stk jalapeño, frisk

Topping

1 stk rødløg
1 pose tomat salsa
½ pose nachochips

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Linquica pølser:** Varm en pande op med lidt olie til middelhøj varme. Prik pølserne med en spids kniv, så de ikke sprækker. Steg pølserne i 4-5 min. og vend dem hyppigt.
3. **Mexi hotdog:** Læg pølsebrødene i et passende fad og drys ost inden i. Kom pølserne i og fordel majs oven på. Skær jalapeño i skiver og læg på toppen. Bag hotdogs midt i ovnen i 8-9 min.
4. **Topping:** Pil og hak rødløg fint. Top de færdige hotdogs med tomat salsa, rødløg og let knuste nachoschips.