



Hotdog med hjemmeristede løg, syltede rødløg og drueagurk

Ristede løg

1 stk løg
½ pose majsstivelse
½ tsk olie ^b

Pølser

4 stk wienerpølser

Hotdog

4 stk hotdogbrød
1 stk løg
2 poser ketchup
1 spsk dijon sennep
1 pose remoulade
½ glas drueagurk i skiver
½ glas syltede rødløg

1. Tænd ovnen og varm op til 150°C (Varmluft).
2. **Ristede løg:** Pil løg og skær i ringe. Vend dem med olie og sørg for at få delt løgringene fra hinanden. Vend dem i majsstivelse. Spred dem godt ud på en bageplade med bagepapir, så de ikke ligger i klumper. Bag ca. 25 min. og vend dem undervejs.
3. **Pølser:** Prik pølserne et par gange med en lille kniv, så de ikke sprækker. Varm en pande op til middelhøj varme og rist pølserne ca. 10 min.
4. **Hotdog:** Lun brødene 2-3 min. i ovnen. Pil løg og hak fint. Læg pølsen i brødet og kom valgfri dyppelse på. Top med drueagurker og syltede, rå og ristede løg efter smag.

^b basisvare



Billedet kan afvige noget fra opskriften.