



HOTDOGS MED PIRI PIRI PØLSER

4 PERSONER

Byg din egen hotdog - og top den med lækker grillet kompot, ketchup eller cremet remoulade sammen med sprød bacon-crumble og hjemmelavet sprødstegte løgringel! Lav din egen yndlings variant ved at kombinere fra topping-buffeten - her er noget for enhver smag. Både tomat-løgkompot og tomatketchup har været en tur på grillen - og du kan også sagtens tilberede bacon til bacon-crumble på grillen.

INGREDIENSER

8 piri piri kyllingepølser

Hotdogbrød:

50 g smør

2 dl mælk

25 g gær

$\frac{1}{2}$ tsk. salt

$\frac{1}{2}$ spsk. sukker

1 æg

75 g majsgryn

350 g hvedemel

Grillet tomat-løgkompot:

250 g cherrytomater

1 scalotteløg

1 fed hvidløg

1 spsk. timian

1 spsk. honning

salt og peber

Grillet tomatketchup:

4 store tomater

1 løg

2 spsk. brun farin

1 lille dåse koncentreret tomatpuré

2 tsk. eddike

TILBEREDNING

Tilbered pølserne efter anvisning på emballagen.

Hotdogbrød:

Smelt smør i en gryde og hæld det i en skål.

Tilsæt mælk og gær samt salt og sukker. Rør det hele godt sammen og tilsæt æg og majsgryn.

Tilsæt mel indtil dejen slipper og kan æltes uden at klistre for meget. Ælt dejen godt igennem og lad den hæve under et viskestykke ca. 30

minutter. Del dejen i 8 lige store stykker og tril dem til hotdogbrød. Læg brødene på en bageplade beklædt med bagepapir. Læg dem med ca. $\frac{1}{2}$ cm. mellemrum, så de har plads til at hæve og vokse sammen, når de hæver og bages. Lad dem efterhæve ca. 20 minutter og bag dem i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter.

Grillet tomat-løgkompot:

Skær cherrytomaterne i halve og løg i både og læg dem i en lille foliebakke eller ildfast fad. Hak hvidløg og timian og fordel det oven på. Dryp med honning, salt og peber. Bag kompotten på grillen i ca. 25 minutter.

Tomatketchup:

Skær tomat og løg i både, og læg det i en lille

1 tsk. salt

Sprødstegte løgringe:

2 små skalotteløg

2 spsk. rugmel

$\frac{1}{2}$ tsk. timian

1 tsk. salt

1 -2 dl vindrukerneolie

Syltet rødløg:

2 -3 rødløg

2 dl hindbæreddike

1 spsk. sukker

Agurkesalat med dild:

1 agurk

1 tsk. salt

1 dl klar eddike

2 spsk. rørsukker

friskkværnet peber

1 spsk. frisk finthakket dild

Cremet remoulade:

1 dl mayonnaise

1 tsk. karry

1 spsk. finthakket cornichon eller syltet agurk

1 lille kogt gulerod

1 spsk. hakket løg

1 tsk. kapers

$\frac{1}{2}$ tsk. salt

$\frac{1}{2}$ tsk. sukker

Syltet blomkål:

100 g blomkål

1 dl klar eddike

2 spsk. sukker

1 tsk. salt

$\frac{1}{2}$ tsk. fennikel frø

Sprød bacon-crumble:

150 g bacon i skiver

foliebakke eller ildfast fad sammen med brun farin, tomatpure, eddike og salt. Sæt fadet på grillen i ca. 45 minutter til tomaterne er helt bløde og møre. Blend det hele godt sammen, og smag evt. til med lidt mere salt og sukker. Lad ketchuppen afkøle i køleskabet inden servering.

Sprødstegte løgringe:

Skær løgene i tynde skiver og pil dem fra hinanden. Vend løgringene i lidt koldt vand og derefter i en blanding af rugmel, timian og salt. Opvarm olien i en lille gryde og steg løgringene heri, til de er let gyldne. Lad løgringene afdrøppe på køkkenrulle.

Syltet rødløg:

Skær rødløg i tynde både. Opvarm hindbæreddiken sammen med sukker og hæld lagen over rødløgene. Lad dem trække mindst 30 minutter inden servering.

Agurkesalat med dild:

Skær agurken i tynde skiver, drys skiverne med salt og lad dem trække ca. 10 minutter. Læg skiverne i et tørt viskestykke og pres forsigtigt væden lidt ud. Rør eddike og rørsukker godt sammen og læg agurkeskiverne deri. Lad dem trække mindst 30 minutter og gerne 1-2 timer. Hæld lagen fra lige inden servering og vend agurkesalaten med friskkværnet peber og dild.

Cremet remoulade:

Blend mayonnaise med karry, cornichoner, kogt gulerod, hakket løg, kapers, salt og sukker og til en ensartet masse. Smag til med ekstra salt og karry.

Syltet blomkål:

Skær blomkål i små buketter og skær buketterne i tynde skiver. Opvarm eddike med sukker, salt og fennikel frø og hæld lagen over blomkålen. Lad det trække minimum 1 time inden servering og gerne mere.

Sprød bacon-crumble:

Steg baconskiverne sprøde på en pande eller på grillen og lad dem dryppe af på køkkenrulle. Når de er afkølede, smuldres skiverne til små sprøde flager.

Server piri piri kyllingepølser med hjemmebagte hotdogbrød og topping-buffet.

Tip: Hvis det skal gå hurtigt, behøver du ikke lave alle varianter af toppings, for at det bliver lækkert - vælg blot dem, du synes bedst om og suppler med færdige varianter. Alle toppings kan tilberedes i god tid i forvejen og gemmes i køleskabet, dog bliver løgringene mest sprøde og lækre, hvis de er friskstegte.