



## HOTDOG MED KYLLINGEMEDISTER, SPIDSKÅL, FRITEREDE LØG OG ESTRAGON-MAYO

Opskriften er udviklet af: [\\_emmanjohansen.food](#)

### INGREDIENSER

1 pk. kyllingemedister  
Brioche hotdogbrød  
Spidskål  
Dijon sennep  
Karse

### SYLTEDE RØDLØG:

2 rødløg  
1 1/2 dl eddike  
1/2 dl sukker  
1 dl vand  
3-4 laurbærblade  
1 tsk peberkorn  
1 tsk salt

### FRITTEREDE LØG:

1 stor løg  
1/2 dl mel  
1/2 tsk salt  
1 1/2 dl rapsolie

### ESTRAGONMAYO:

1 æg  
1 tsk Dijon sennep  
1 tsk æblecidereddike  
1/3 tsk salt  
2 dl rapsolie  
1 bundt frisk estragon

### TILBEREDNING

#### SYLTEDE RØDLØG:

Hak rødløgene i tynde skiver. Opvarm de øvrige ingredienser i en gryde indtil sukkeret er opløst. Tilsæt rødløgene og syltelaget i et glas og afkøl.

#### FRITTEREDE LØG:

Hak løget i tynde skiver og vend løgskiverne i mel og salt. Opvarm olien i en lille gryde, og fritter løgskiverne lidt af gangen, indtil de har fået en brunlig farve og er blevet sprøde.

#### ESTRAGONMAYO:

Slå ægget ud i et stavblenderglas, tilsæt Dijon sennep, æblecidereddike, salt og rapsolie. Sæt din stavblender ned i blenderglasset, så den rører bunden. Tænd og blend nu, efter kort tid vil mayoen begynde at blive tyk. Køre blenderen op og ned, så den får en tyk konsistens. Tilsæt estragonen og blend igen. Til sidst smag til med sukker og citronsaft.

#### KYLLINGEMEDISTER:

Opvarm smør og olie på en pande. Brun kyllingemedisteren godt af på begge sider, skru ned for varmen og lad medisteren steges færdig uden at brænde den på.

Opvarm brioche hotdogbrøddene. Del

1/2 tsk sukker  
1/2-1 spsk. citronsaft

kyllingemedisteren i tilsvarende størrelse til  
hotdogbrødet.

Smør hotdogbrødet med Dijon sennep. Læg  
kyllingemedisteren i brødet (evt. del medisteren i  
to på langs).

Tilsæt spidskål, estragonmayo, syltede rødløg,  
friterede løg og pynt med karse.