HOMEMADE
HOTDOG
PUUR - VERS - SMAAKVOL

Je hebt vast wel eens trek in zo'n lekkere hotdog. Een worst geklemd tussen een broodje. Maar waarom heet de populaire snack nu hotdog? Schrik niet, van hondenvlees is er geen sprake. Maar het heeft wel iets met honden te maken...

De hotdog komt oorspronkelijk uit Duitsland en Oostenrijk, maar de snack is in zijn huidige vorm groot en bekend geworden in de Verenigde Staten. De geschiedenis van de hotdog kent twee belangrijke fasen:

De Europese basis

- **De worst:** De basis van de hotdog is de knakworst. De stad Frankfurt claimt de uitvinding van de Frankfurter al in de 15e eeuw. In Wenen spreekt men juist over de Wiener Würstchen.
- **Duitse slagers:** Een Duitse slager genaamd Johann Georghehner bracht de worst rond de 17e eeuw vanuit Coburg naar Frankfurt.

De Amerikaanse doorbraak

- **Duitse immigranten:** In de 19e eeuw namen Duitse immigranten de worsten mee naar de Verenigde Staten. Ze begonnen ze op straat te verkopen vanuit handkarren.
- **Het broodje:** Omdat de worsten te heet waren om met de blote hand vast te pakken, werden ze op een gegeven moment in een langwerpig broodje geserveerd. Volgens de traditie gebeurde dit voor het eerst op grote schaal op Coney Island in New York.

Waar komt de naam 'hotdog' vandaan?

De Duitse immigranten noemden hun worsten vaak Dachshund sausages (teckelworsten), vanwege de gelijkenis met de lange, dunne hondjes. Volgens een bekend verhaal kon een Amerikaanse sporttekenaar rond 1900 de Duitse naam 'Dachshund' niet goed spellen bij een cartoon. Hij schreef daarom maar kortweg "hot dog" op zijn tekening van blaffende worsten in een broodje, waarna de term wereldwijd aansloeg.

In de Verenigde Staten verschilt de traditionele hotdog enorm per regio. Amerikanen nemen hun toppings heel serieus en de manier waarop een hotdog wordt aangekleed, vertelt je direct in welke stad je bent. Dit zijn de bekendste traditionele Amerikaanse hotdog-stijlen en hun toppings:

De Chicago Hot Dog ("Dragged Through the Garden")

In Chicago is de hotdog bijna een complete maaltijd. De worst (altijd van 100% rundvlees) ligt op een broodje met maanzaad en wordt 'door de tuin gesleurd' met de volgende toppings:

- Gele mosterd
- Neon-groene relish (zoetzure augurkenreepjes)
- Gesnipperde ui
- Plakjes tomaat
- Een augurkenpartje
- Sport peppers (kleine, scherpe groene pepertjes)
- Selderijzout (cruciaal voor de finishing touch)
- **Opmerking:** Ketchup op een Chicago-style hotdog is een absolute zonde!

De New York Style Hot Dog

In New York houden ze het simpeler en klassieker. Dit is de hotdog die je koopt bij de bekende zilveren straatkarren (zoals Sabrett):

- Pikante bruine mosterd
- Zuurkool
- New York-style uiensaus (een zoete, warme saus op basis van tomaten en gestoofde uien)

De Chili Cheese Dog (Coney Island Dog)
Hoewel de naam naar New York verwijst, is deze stijl juist razend populair in het Midwesten (zoals in Detroit en Cincinnati):

- Chili (een vleessaus zonder bonen, stevig gekruid)
- Geraspte cheddar kaas (vaak gesmolten)
- Fijngesneden rauwe ui
- Gele mosterd

De Sonoran Hot Dog (Zuidwesten)
Deze stijl komt oorspronkelijk uit Mexico (Sonora), maar is uitgegroeid tot dé specialiteit van Arizona (Tucson en Phoenix). Het is een ware calorieënbom:

- Spek (de worst wordt vóór het bakken in spek gewikkeld)
- Pinto bonen
- Gesnipperde tomaat en ui
- Mayonaise
- Mosterd
- Jalapeño salsa

De Southern Style Slaw Dog
In de zuidelijke staten (zoals in Atlanta of de Carolina's) houden ze van een romige, frisse tegenhanger voor de hartige worst:

- Chili saus
- Coleslaw (romige koolsalade)
- Mosterd en ui

Nathan’s Famous
Nathan's Famous is waarschijnlijk de bekendste hotdogkraam ter wereld. Wat in 1916 begon als een bescheiden kraampje op Coney Island (Brooklyn, New York), groeide uit tot een wereldwijd miljardenbedrijf en een absoluut Amerikaans icoon. Het succesverhaal van Nathan's zit vol met slimme marketing, een familierecept en een wereldberoemde traditie:

De Grote Prijzenoorlog (1916)
De oprichter, Nathan Handwerker (een Pools-Joodse immigrant), werkte in eerste instantie als broodjessnijder bij Feltman's – de zaak van Charles Feltman, de man die de hotdog op Coney Island had geïntroduceerd. Feltman vroeg 10 cent voor een hotdog. Nathan zag zijn kans, leende 300 dollar en opende samen met zijn vrouw Ida een eigen kraam op de hoek van Surf en Stillwell Avenues. Zijn meesterzet? Hij verkocht zijn hotdogs voor 5 cent, exact de helft van de prijs van zijn voormalige baas. De worsten werden gemaakt volgens een geheim kruidenrecept van Ida's grootmoeder.

De "Dokters"-stunt
Omdat de hotdogs van Nathan zo goedkoop waren, vertrouwden veel mensen het vlees in het begin niet. In die tijd nam men het nog niet zo nauw met de voedselhygiëne. Nathan bedacht een geniale marketingstunt: hij huurde werkloze mannen in, trok ze witte doktersjassen (chirurgenboorden) aan en liet ze zichtbaar zijn hotdogs eten bij de kraam. Als dokters het aten, moest het wel gezond en betrouwbaar zijn, dacht het publiek. De zaak stroomde direct vol.

De Hotdog-Eetwedstrijd
Vandaag de dag staat Nathan's Famous wereldwijd symbool voor de Nathan's Hot Dog Eating Contest. Ieder jaar op de Amerikaanse Onafhankelijkheidsdag (4 juli) komen de beste 'competitieve eters' ter wereld naar Coney Island om te zien wie de meeste hotdogs binnen 10 minuten kan wegwerken. Volgens een hardnekkige legende begon dit al in 1916 toen vier immigranten via een eetwedstrijd wilden bewijzen wie de meest patriottische Amerikaan was, al bleek dat later een slim verzonnen PR-stunt te zijn.

Recente Ontwikkeling
Dat de hotdogcultuur nog altijd springlevend is, bleek begin 2026 toen het iconische merk voor een astronomisch bedrag van 450 miljoen dollar contant werd overgenomen door vleesgigant Smithfield Foods. De nieuwe eigenaar heeft beloofd de historische sfeer en de befaamde eetwedstrijd op Coney Island in ere te houden.

Tegenwoordig nemen Amerikaanse chefs en restaurants de hotdog als een blanco canvas voor de meest extreme culinaire experimenten. De tijd van alleen mosterd en ketchup is allang voorbij. Dit zijn een aantal van de vreemdste en meest extreme moderne hotdog-toppings die je op dit moment in de Verenigde Staten kunt vinden:

- **Pindakaas en banaan (The Elvis Dog):** Geïnspireerd op de favoriete sandwich van Elvis Presley. De warme runderworst wordt besmeerd met romige pindakaas, belegd met plakjes banaan en getopt met knapperige stukjes bacon. Soms wordt er zelfs nog wat honing overheen gedruppeld.
- **Mac & Cheese met Cheetos:** Twee Amerikaanse klassiekers gecombineerd. De hotdog verdwijnt onder een flinke schep romige, warme elleboogjesmacaroni in kaassaus. Als finishing touch strooit men er vermalen Flamin' Hot Cheetos (pittige chips) overheen voor een felle rode kleur en extra crunch.
- **Froot Loops en marshmallows:** Te vinden bij creatieve foodtrucks en honkbalstadions. In plaats van hartige toppings, wordt deze hotdog bedekt met zoete, kleurrijke ontbijtgranen (Froot Loops), mini-marshmallows en soms zelfs een sliert chocoladesaus. De combinatie van zoet, zout en vlees is verrassend populair bij durfals.

- **Kimchi en Kewpie mayonaise:** Een Aziatische fusion-twist die je veel ziet in steden als Los Angeles en New York. De worst krijgt een topping van scherpe, gefermenteerde Koreaanse kool (kimchi), gefrituurde uitjes en een flinke streep romige, tikkeltje zoete Japanse Kewpie-mayonaise.
- **Gepofte rijst en gecondenseerde melk:** Een trend overgewaaid uit de straten van Seoul, maar nu een hit in Amerikaanse Korean Hot Dog ketens. De hotdog (vaak half worst, half mozzarella) wordt door een beslag en gepofte rijst gerold, gefrituurd tot een extreme krokante laag, en daarna besprenkeld met suiker en zoete gecondenseerde melk.

HOTDOG PAGINA'S

Hotdog Alaska Leftie Style	4	Hotdog Jalapeño Cheese Style	30
Hotdog Alaska Style	5	Hotdog Japanese Style	31
Hotdog American Style	6	Hotdog Joselin Style	32
Hotdog Asian Style	7	Hotdog Korean BBQ Style	33
Hotdog Atlanta Style	8	Hotdog Korean Style	34
Hotdog BBQ Bacon Style	9	Hotdog Lincolnshire Style	35
Hotdog BBQ Style	10	Hotdog Mac & Cheese Style	36
Hotdog Big Apple Classic Style	11	Hotdog Maxwell Street Polish Style	37
Hotdog Black Jack's Style	12	Hotdog New York Style	38
Hotdog Blazing Luke's Style	13	Hotdog Newark Style	39
Hotdog Breakfast Style	14	Hotdog Old Dutch Style	40
Hotdog Buffalo Cheese Style	15	Hotdog Pastrami Style	41
Hotdog Caesar Style	16	Hotdog Rockefeller Plaza Style	42
Hotdog California Style	17	Hotdog Rolling Ross' Style	43
Hotdog California Sunshine Style	18	Hotdog San Francisco Style	44
Hotdog Carnitas Chili Style	19	Hotdog Skinny Style	45
Hotdog Checkpoint Charlie Style	20	Hotdog Sonora Style	46
Hotdog Cheesy Style	21	Hotdog Sweet Onion Style	47
Hotdog Chicago Style	22	Hotdog Tex Mex Chili Style	48
Hotdog Chili Style	23	Hotdog Thai Style	49
Hotdog Cleveland Polish Boy Style	24	Hotdog The Ultimate X-Mas Style	50
Hotdog Detroit Style	25	Hotdog Truffle Style	51
Hotdog Elote Style	26	Hotdog Tsunami Style	52
Hotdog Filthy Chili Cheese Style	27	Hotdog Tucker Joe's Style	53
Hotdog Gourmet Style	28	Hotdog West Virginia Style	54
Hotdog Hawaiian Style	29	Hotdog Wild Bill's Style	55

½

HOTDOG ALASKA LEFTIE STYLE



Een "Alaska Leftie" hotdog is een unieke twist op de klassieke hotdog. Het combineert de koude wildernis van Alaska (vaak gerepresenteerd door gerookte zalm of een frisse twist) met een creatieve "Leftie" (linksom gedraaide of alternatieve) opbouw. In deze versie vervangen we de traditionele worst door sappige zalmworstjes of gegrilde zalmreepjes, gecombineerd met een frisse, romige dillesaus en knapperige toppings. Perfect voor wie eens wat anders wil!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans / Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote hotdogbroodjes (brioche is extra lekker)
- 250 g verse zalmfilet (in dikke repen gesneden) óf 2 zalmworstjes
- 1 el boter of olijfolie (om te bakken)
- Vis- of cajunkruiden naar smaak

voor de 'Alaska' topping & saus:

- 50 g gerookte zalm (in fijne snippers)
- 3 el Griekse yoghurt of zure room
- 1 el mayonaise
- 1 el verse dille (fijngehakt)
- 1 tl citroensap
- ½ rode ui (in flinterdunne halve ringen)
- 4 plakjes komkommer (in dunne reepjes)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de Griekse yoghurt, mayonaise, verse dille en het citroensap in een kommetje.
2. Breng op smaak met een snufje zout en peper.
3. Snijd de rode ui en de komkommer in fijne reepjes zodat je ze straks makkelijk over de hotdog kunt verdelen.
4. Bestrooi de verse zalmreepjes (of zalmworstjes) met de viskruiden.
5. Verhit de boter of olie in een koekenpan en bak de zalm in 4-5 minuten rondom gaar en goudbruin.
6. Snijd de hotdogbroodjes aan de bovenkant open en warm ze kort op in een droge pan of oven tot ze licht knapperig zijn.
7. Smeer eerst een flinke lepel van de dillesaus in het broodje.
8. Leg hier de warme gegrilde zalm in.
9. Top de hotdog af met de rauwe rode ui, komkommer en de snippers gerookte zalm voor die extra gelaagde 'Alaska' smaak.

LEKKER BIJ

Deze hotdog heeft een frisse en rijke smaak. Dit past er perfect bij:

- **Zoete aardappelfrietjes:** De zoete smaak met een snufje zout contrasteert heerlijk met de romige dillesaus.
- **Frisse coleslaw:** Een salade van spitskool en wortel met een lichte vinaigrette houdt de maaltijd lekker fris.
- **Dranktip:** Een koud witbiertje, een fruitige IPA of een glas gekoelde Sauvignon Blanc.

HOTDOG ALASKA STYLE



De echte, traditionele Hotdog Alaska Style, ook wel bekend als de *Reindeer Dog*, is een legendarische streetfood-klassieker uit de straten van Anchorage. In plaats van de eerdere visvariant, draait de authentieke Alaska-stijl om een stevige, kruidige vleesworst (traditioneel met rendiervlees), gecombineerd met de absolute ster van de show: uien gekaramelliseerd in Coca-Cola. Samen met een romige basis van roomkaas en een pittige 'Alaska-saus' zorgt dit voor een waanzinnige zoet-hartige smaakexplosie!

Bereidingstijd: 25 minuten
Keuken: Amerikaans (Alaskaans streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (of zachte pistolets)
- 2 grove, kruidige worsten met een goede 'knap' (zoals wildzwijn-, runder- of grove barbecueworsten)
- 1 el boter of olijfolie (om te bakken)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de Coca-Cola uien:

- 2 grote gele uien (in dunne ringen)
- 2 el ongezouten boter
- 100 ml reguliere Coca-Cola (of andere echte cola)

voor de sauzen & toppings:

- 50 g roomkaas (op kamertemperatuur)
- 1 el mayonaise
- 1 el ketchup
- 1 tl zoete augurken relish (fijngehakt)
- een paar druppels hot sauce (naar smaak)
- Groninger of Amerikaanse gele mosterd

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 2 el boter in een pan op middel lage stand.
2. Voeg de uien toe met een snufje zout en peper.
3. Laat ze in zo'n 2-5 minuten rustig zacht en licht goudbruin worden.
4. Giet dan de Coca-Cola erbij, zet het vuur iets hoger en laat de cola volledig inkoken tot de uien kleverig, donkerbruin en diep zoet zijn.
5. Meng in een kommetje de mayonaise, ketchup, relish en hot sauce tot een egale, roze saus.
6. Snijd de worsten eventueel in de lengte half open (vlinderen) voor die echte streetfood-look.
7. Grill of bak ze in een pan met een el olie of boter tot ze rondom goudbruin zijn en het velletje strak staat.
8. Snijd de broodjes open en toast de binnenkant kort in een droge pan of oven tot ze licht krokant aan de randen zijn.
9. Smeer een gulle laag roomkaas op de warme binnenkant van het broodje (dit smelt heerlijk weg).
10. Smeer daar een dun laagje van de roze Alaska-saus overheen.
11. Leg de warme gegrilde worst erin.
12. Schep een flinke berg van de warme, plakkende Coca-Cola uien op de worst.
13. Maak het af met een klassieke zigzag mosterd over de uien.

LEKKER BIJ

- **Dikke frieten of potato wedges:** Perfect om de restjes van de zoete uien en saus mee op te dippen.
- **Gegrilde maïskolf:** Smeer in met wat boter en zout voor dat ultieme Amerikaanse barbecue-gevoel.
- **Dranktip:** Omdat er al cola in het gerecht zit, snijdt een stevig, hoppig speciaalbier (zoals een Amerikaanse IPA) of een frisse gemberbier prachtig door het vette en zoete van deze hotdog heen.

HOTDOG AMERICAN STYLE



De klassieke American Style Hotdog brengt je direct naar een honkbalstadion in New York of een zonnige achtertuin tijdens Fourth of July. Hoewel elke Amerikaanse stad zijn eigen variant heeft (zoals de Chicago Dog of de Coney Island Dog), draait de ultieme all-American hotdog om een sappige runderworst in een boterzacht broodje, getopt met knapperige zuurkool, zoete relish en een flinke streep gele mosterd. De perfecte balans tussen hartig, zuur, zoet en een tikkeltje scherp!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans (Classic Streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (het liefst brioche of klassieke witte buns)
- 2 kwalitatieve runderhotdogs of knakworsten (groot formaat)
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de toppings:

- 4 el zuurkool (goed uitgeknepen en opgewarmd)
- 2 el zoete augurken relish (sweet pickle relish)
- Amerikaanse gele mosterd (bijvoorbeeld French's)
- ketchup (optioneel, voor de liefhebber)
- 1 el gedroogde uitjes (voor een extra bite)

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de hotdogbroodjes open.
2. Smelt de el boter in een koekenpan op middelhoog vuur en leg de broodjes met de snijkant naar beneden in de pan.
3. Toast ze in 2 minuten goudbruin en zacht.
4. Breng een pan met water tegen het kookpunt aan (niet laten koken, anders knappen ze).
5. Leg de runderhotdogs erin en laat ze in 5-7 minuten door en door warm worden.
6. ***Tip:*** *grillen in een grillpan met een beetje peper en zout kan ook voor een rokerige smaak!*
7. Warm de zuurkool ondertussen kort op in een klein pannetje en breng eventueel op smaak met een heel klein snufje zout en peper.
8. Leg de warme runderworst in het getoaste broodje.
9. Verdeel een flinke schep warme zuurkool aan weerszijden van de worst.
10. Schep de zoete augurken relish over de lengte van de worst.
11. Trek een strakke zigzagstreep van de gele mosterd (en eventueel ketchup) over de hotdog.
12. Strooi als laatste de gedroogde uitjes eroverheen voor de ultieme crunch.

LEKKER BIJ

- **Gezouten chips:** De meest klassieke en luie Amerikaanse side-dish die overal bij past.
- **Onion Rings:** Gefrituurde uienringen in een krokant jasje sluiten perfect aan bij de toppings.
- **Dranktip:** Een ijskoude, klassieke Amerikaanse pilsner (zoals Budweiser of Miller), een verfrissende Lemonade of een grote beker cola met veel ijs.

HOTDOG ASIAN STYLE



De Asian Style Hotdog is een geweldige fusion-klassieker die de westerse streetfoodcultuur combineert met de frisse en pittige smaken van Azië. In plaats van zware sauzen draait deze hotdog om een pittige sriracha-mayonaise, frisse zuurzoet ingelegde groenten (zoals in een Vietnamees Bánh Mì-broodje) en een flinke dosis umami. De combinatie van de warme, hartige worst met de knapperige, frisse toppings maakt dit een absolute favoriet voor wie van een smaakexplosie houdt!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Aziatisch / Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (briochebroodjes passen hier perfect bij)
- 2 grove runderworsten of varkenshotdogs (bijv. gekruid met gember of citroengras, of een goede knakworst)
- 1 el sesamolie (om te bakken)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de 'Bánh Mì' pickle & toppings:

- ½ winterpeen (in flinterdunne reepjes of julienne)
- ¼ komkommer (in dunne reepjes, zaadlijsten verwijderd)
- 1 el witte wijnazijn of rijstazijn
- 1 tl suiker
- 1 bosui (in dunne ringetjes)
- Een paar takjes verse koriander
- 1 el gebakken uitjes (seroendeng of Aziatische sjalotjes)
- 1 tl geroosterde sesamzaadjes

voor de srirachamayo:

- 2 el mayonaise
- 1 tl sriracha (voeg meer toe voor extra pittigheid)
- een paar druppels limoensap

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de azijn en de suiker in een kommetje tot de suiker is opgelost.
2. Schep de reepjes wortel en komkommer hier doorheen met een klein snufje zout.
3. Laat dit minimaal 0-5 minuten trekken zodat ze lekker zuurzoet en knapperig worden.
4. Giet voor gebruik het vocht af.
5. Meng de mayonaise met de sriracha en het limoensap in een schaaltje tot een gladde, lichtroze saus.
6. Verhit de sesamolie in een (grill)pan op middelhoog vuur.
7. Bestrooi de worsten met een klein beetje peper en zout en grill ze in 5-7 minuten rondom bruin en gaar.
8. Snijd de hotdogbroodjes open en warm ze kort op in de oven of in een droge pan tot ze lekker zacht en warm zijn.
9. Smeer een laagje srirachamayo aan de binnenkant van het warme broodje.
10. Leg de gegrilde worst erin.
11. Verdeel de uitgelekte, ingelegde wortel- en komkommerreepjes royaal langs de worst.
12. Garneer de hotdog met de ringetjes bosui, verse blaadjes koriander en de geroosterde sesamzaadjes.
13. Maak het af met een flinke strooi gebakken uitjes voor die heerlijke crunch.

LEKKER BIJ

- **Cassave kroepoek:** Lekker licht en knapperig om in de overgebleven srirachamayo te dippen.
- **Edamame boontjes:** Gestoomde sojaboontjes met een beetje grof zeezout houden de maaltijd fris en groen.
- **Dranktip:** Een ijskoud Aziatisch biertje (zoals Singha, Tsingtao of Asahi) of een verfrissende zelfgemaakte ijsthee met gember en citroengras.

HOTDOG ATLANTA STYLE



De Atlanta Style Hotdog, lokaal in het Amerikaanse Zuiden ook wel de *Southern Style Dog* genoemd, is een absolute comfortfood-klassieker. Deze hotdog draait volledig om de rijke traditie van de Southern barbecue en de beroemde *meat-and-three* eetcultuur. De basis is een sappige runderhotdog, maar het geheim zit in de contrasterende toppings: een warme, hartige vlees-chili zonder bonen (chili sauce) gecombineerd met een ijskoude, romige en lichtzure coleslaw. De ultieme combinatie van warm en koud, hartig en fris!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans (Southern / Soul food)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte witte hotdogbroodjes (klassieke buns)
- 2 grote runderhotdogs van goede kwaliteit
- 1 el boter (om de broodjes te grillen)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de southern topping (chili & slaw):

- 4 el warme hotdog-chili (kant-en-klaar of snelle gehaktchili zonder bonen)
- 4 el fijne coleslaw (witte kool en wortel in een romige mayonaisedressing)
- gele mosterd
- ½ gele ui (zeer fijn gesnipperd)
- snufje zout en zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. **Groenten en saus voorbereiden:** Snipper de gele ui zo fijn mogelijk. Zorg dat de coleslaw koud staat in de koelkast tot gebruik, zodat het contrast straks optimaal is.
2. **Worsten bereiden:** Breng een pan water tegen het kookpunt aan, voeg een snufje zout en peper toe, en laat de runderhotdogs in 5-7 minuten door en door warm worden. (Grillen in een pan met wat boter kan ook voor extra smaak).
3. **Broodjes en chili warm maken:** Warm de chilisaus op in een klein pannetje. Snijd de hotdogbroodjes open, smeer de binnenkant in met de el boter en toast ze kort in een hete koekenpan tot de binnenkant goudbruin en zacht is.
4. Leg de hete runderworst in het getoaste broodje.
5. Trek een dunne streep gele mosterd over de lengte van de worst.
6. Schep een flinke, royale lepel van de warme vleeschili over de worst.
7. Strooi de fijngesnipperde rauwe ui over de chili.
8. Top het geheel direct af met een flinke schep ijskoude coleslaw.

LEKKER BIJ

- **Tater Tots of frieten:** Krokante aardappelballetjes die perfect passen bij de zachte structuur van de hotdog.
- **Fried Pickles:** Gefrituurde augurkenpartjes met een dipsaus geven een heerlijke, typisch zuidelijke bite.
- **Dranktip:** Een ijskoude *Southern Sweet Tea* (zoete ijsthee met citroen) of een stevige, moutige Bourbon-cocktail.

HOTDOG BBQ BACON STYLE



De Hotdog BBQ Bacon Style is de ultieme guilty pleasure voor liefhebbers van een rokerige, hartige smaakexplosie. Dit recept draait om pure verwennerij: een sappige runderworst strak omwikkeld met knapperig uitgebakken spek, overgoten met een kleverige, zoete barbecuesaus en gesmolten cheddar. De toevoeging van gebakken uitjes maakt deze ultieme comfortfood-hotdog helemaal compleet. Perfect voor een filmavond of een zomerse barbecue!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans (BBQ / Comfortfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (briochebroodjes zijn hierbij extra lekker)
- 2 grote runderhotdogs of grove barbecueworsten
- 4 plakjes ontbijtspek (bacon)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de toppings & sauzen:

- 50 g geraspte cheddar (of 2 plakjes cheddar)
- 2 el van je favoriete rokerige barbecuesaus (BBQ sauce)
- 1 el mayonaise
- 2 el gebakken uitjes (krokante uitjes)

optioneel:

- ½ bosui (in dunne ringetjes)

ZO MAAK JE HET:

1. Droog de worsten goed af met een stukje keukenpapier.
2. Wikkel om elke worst 2 plakjes ontbijtspek.
3. Zorg dat het spek er strak omheen zit en wikkel het eventueel vast met een prikker aan de uiteinden (verwijder deze voor het serveren!).
4. Bestrooi met een klein snufje zwarte peper.
5. Verhit een droge koekenpan of grillpan op middelhoog vuur (olie of boter is niet nodig, er komt genoeg vet uit het spek).
6. Bak de met spek omwikkelde worsten in 8-0 minuten rondom goudbruin en knapperig.
7. Snijd de hotdogbroodjes open en warm ze kort op in de oven of in de pan naast de worsten.
8. Leg direct een plakje (of een handje geraspte) cheddar in het warme broodje zodat de kaas alvast begint te smelten.
9. Leg de gloeiend hete bacon-worst op de gesmolten cheddar in het broodje.
10. Trek een zigzagstreep van de mayonaise en een gulle streep van de barbecuesaus over de lengte van de worst.
11. Strooi de krokante gebakken uitjes (en eventueel de bosui) er royaal overheen voor de ultieme crunch.

LEKKER BIJ

- **Gepofte aardappel:** Serveer met een schep zure room en bieslook om het zware, rokerige karakter van de hotdog te balanceren.
- **Maïskolven van de grill:** Bestreken met een beetje boter en zout brengt dit de echte barbecue-vibe op tafel.
- **Dranktip:** Een stevige, donkere dubbel of een gerookt bier (Rauchbier) past hier fantastisch bij. Liever alcoholvrij? Een ijskoude Dr Pepper of Root Beer sluit perfect aan op de zoete BBQ-sauzen.

HOTDOG BBQ STYLE



De Klassieke BBQ Style Hotdog draait om de pure smaak van de grill en de perfecte balans tussen zoet, hartig en rokerig. In tegenstelling tot de zwaardere bacon-variant, ligt de focus hier volledig op een sappige, op houtskool of in de grillpan geschroeide worst, gecombineerd met diepzoete gekaramelliseerde uien en een rijke, rokerige barbecuesaus. Afgemaakt met een frisse augurk en wat crunch is dit de ultieme, pure barbecue-ervaring in een broodje!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans (BBQ / Streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, zachte hotdogbroodjes (brioche of klassiek wit)
- 2 grove runderworsten of barbecueworsten met een goede 'knap'
- 1 el olijfolie of boter (om te bakken/grillen)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de BBQ toppings:

- 4 el van je favoriete rokerige barbecuesaus (BBQ sauce)
- 1 grote gele ui (in dunne halve ringen)
- 1 grote zure augurk (in dunne plakjes of lengtereepjes)
- 2 el gebakken uitjes (voor de krokante bite)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit ½ el olie of boter in een pan op middellaag vuur.
2. Voeg de uienringen toe met een klein snufje zout en peper.
3. Bak ze in zo'n 1-2 minuten langzaam zacht, zoet en goudbruin.
4. Breng de worsten op smaak met een beetje zwarte peper.
5. Verhit de rest van de olie of boter in een grillpan (of steek de barbecue aan).
6. Grill de worsten in 6-8 minuten rondom bruin, tot er mooie grillstrepen op staan en ze door en door heet zijn.
7. Snijd de hotdogbroodjes open en leg ze de laatste minuut met de snijkant kort in de grillpan (of op het barbecuerooster) tot ze licht getoast en warm zijn.
8. Leg de warme gegrilde worst in het broodje.
9. Verdeel de plakjes of reepjes augurk langs de worst.
10. Schep een gulle berg van de zoete, gebakken uien over de hotdog.
11. Trek een mooie, brede zigzagstreep van de barbecuesaus over het geheel.
12. Strooi als laatste de gebakken uitjes eroverheen voor een heerlijke crunch.

LEKKER BIJ

- **Gegrilde maïskolf:** Klassiek besmeerd met wat gezouten boter.
- **Aardappelsalade:** Een romige, koude aardappelsalade met bieslook biedt een geweldig tegenwicht voor de warme, rokerige hotdog.
- **Dranktip:** Een koel, blond bier of een Amerikaanse Lager snijdt perfect door de zoete saus heen. Voor een alcoholvrije optie is een verfrissende ijsthee met citroen een absolute aanrader.

HOTDOG BIG APPLE CLASSIC STYLE



De Big Apple Classic Style Hotdog haalt de iconische sfeer van de New Yorkse *sidewalk carts* rechtstreeks naar je eigen keuken. Deze hotdog, die je op elke straathoek in Manhattan tegenkomt, is de ultieme New Yorkse traditie. Het geheim zit hem in de legendarische New York pushcart onion sauce (een lichtzoete, kruidige tomaten-uienjus) gecombineerd met warme zuurkool en scherpe bruine mosterd. Eenvoudig, hartig, een tikkeltje zurig en waanzinnig lekker!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans (New York Streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte, klassieke witte hotdogbroodjes
- 2 grote runderhotdogs van goede kwaliteit (het liefst *all-beef*)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de New York Pushcart Onion Sauce:

- 1 grote gele ui (in dunne halve ringen)
- 1 el olijfolie
- 1 el tomatenpuree
- 50 ml water
- ½ tl sriracha of chilipoeder (voor een subtiele warmte)
- ½ tl kaneel (hét geheim van de NYC saus!)

voor de toppings:

- 4 el zuurkool (goed uitgeknepen en opgewarmd)
- pittige bruine mosterd (Spicy Brown Mustard of Dijon mosterd)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een klein pannetje op middelhoog vuur.
2. Voeg de uienringen toe met een snufje zout en peper en bak ze in 5-7 minuten zacht en glazig.
3. Roer de tomatenpuree, het chilipoeder en de kaneel erdoor en bak minuut mee.
4. Giet het water erbij, zet het vuur laag en laat het geheel 8-10 minuten zachtjes inkoken tot een dikke, glanzende en kruidige uiensaus.
5. Breng een pan water met een snufje zout en peper tegen het kookpunt aan (niet koken!).
6. Leg de runderhotdogs erin en laat ze in 5-7 minuten door en door heet worden, precies zoals de *hot dog vendors* dat in New York doen.
7. Snijd de hotdogbroodjes open.
8. Leg ze de laatste 2 minuten plat bovenop de worsten in de pan (of gebruik een stoommandje) zodat ze door de stoom superzacht en warm worden.
9. Leg de hete runderworst in het zachte, gestoomde broodje.
10. Schep aan de ene kant van de worst een flinke lepel warme zuurkool.
11. Schep over de lengte van de worst een gulle hoeveelheid van de warme, kruidige New Yorkse uiensaus.
12. Maak het geheel af met een strakke zigzagstreep van de pittige bruine mosterd.

LEKKER BIJ

- **New York Style Pretzel:** Een grote, zoute zachte krakeling met extra mosterd maakt het New York-gevoel compleet.
- **Salt & Vinegar chips:** De zure en zoute crunch van deze aardappelchips past geweldig bij de hartige hotdog.
- **Dranktip:** Een koud, lokaal gebrouwen Brooklyn Lager of een klassieke Cream Soda met veel ijs.

HOTDOG BLACK JACK'S STYLE



De Hotdog Black Jack's Style is een robuuste, stoere *loaded dog* die speciaal is ontworpen voor liefhebbers van ultieme BBQ-smaken. In deze waanzinnige variant combineren we een sappige kwaliteitsworst met een royale topping van warme pulled beef, knapperige bacon, frisse rode coleslaw en een diepe, rokerige BBQ-saus. Een echte maaltijd hotdog vol texturen en smaken die perfect aansluit bij de stoere sfeer van een Amerikaanse steakhouse!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans / BBQ-style

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (brioche buns zijn ideaal)
- 2 grote, grove runderhotdogs of smokey barbecueworsten
- 4 plakjes bacon (ontbijtspek)
- 1 el boter of olie (om te bakken)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de Black Jack toppings & sauzen:

- 100 g pulled beef (kant-en-klaar gekocht of restjes van de BBQ, opgewarmd)
- 4 el rode coleslaw (frisse rauwkostsalade van rode kool)
- 1 grote zure augurk (in dunne plakjes)
- 3 el Smokey BBQ-saus

optioneel:

- 2 plakjes Pepper Jack kaas (voor een extra pittige 'Jack' twist)

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de plakjes bacon in een droge koekenpan tot ze goudbruin en superknapperig zijn.
2. Laat ze uitlekken op keukenpapier en breek ze in grove stukken.
3. Warm ondertussen de pulled beef op in een klein pannetje of magnetron volgens de instructies.
4. Bestrooi de worsten met een klein beetje zwarte peper en zout.
5. Verhit de boter of olie in een (grill)pan en bak de worsten in 6-8 minuten rondom gaar tot het velletje strak staat en ze mooi bruin zijn.
6. Snijd de hotdogbroodjes aan de boven- of zijkant open.
7. Leg ze kort met de snijkant in de pan (of zet ze even onder de ovengrill) tot de binnenkant warm en licht krokant is.
8. ***Tip:*** *Leg je plakjes Pepper Jack kaas alvast onderin het warme broodje als je voor de extra kaas-optie kiest.*
9. Leg de gloeiend hete worst in het broodje (bovenop de eventuele kaas).
10. Verdeel hier een flinke, gulle schep van de warme pulled beef overheen.
11. Schep de frisse, koude rode coleslaw langs de zijkanten van de worst.
12. Garneer met de plakjes augurk en de krokante stukjes bacon.
13. Trek als laatste een dikke, strakke zigzagstreep van de Smokey BBQ-saus over de gehele hotdog.

LEKKER BIJ

- **Uienringen (Onion Rings):** De gefrituurde, krokante uienringen passen fantastisch bij de rokerige BBQ-saus en de pulled beef.
- **Gepofte maïskolven:** Bestrijk ze na het grillen met wat boter, zout en chilipoeder.
- **Dranktip:** Een krachtige, donkere dubbel of een stevige Stout (zoals Guinness) sluit perfect aan bij de diepe umami-smaken van de pulled beef. Liever fris? Een ijskoude Cherry Coke of Dr Pepper past hier geweldig bij.

HOTDOG BLAZING LUKE'S STYLE



De Hotdog Blazing Luke’s Style is de ultieme uitdaging voor liefhebbers van pittig eten en stevige BBQ-smaken. Deze 'Blazing' variant doet zijn naam eer aan en brengt een vurige smaakexplosie naar je bord. Het geheim zit in de combinatie van een pittig gekruide worst, een romige maar vurige srirachasaus, gesmolten jalapeño-kaas (Pepper Jack) en knapperige, ingelegde jalapeños. Om de hotdog toch in balans te houden, voegen we wat knapperige bosui en een vleugje limoen toe. Durf jij het aan?

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans / Tex-Mex Fusion

DIT HEB JE NODIG:

Voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (brioche buns zijn perfect om de hitte op te vangen)
- 2 pittige worsten (zoals jalapeño-cheddarworsten, chorizo of pittige runderhotdogs)
- 1 el boter of olijfolie (om te bakken)
- zout en zwarte peper naar smaak

Voor de Blazing toppings & sauzen:

- 4 plakjes Pepper Jack kaas (of extra belegen kaas met chilivlokken)
- 2 el ingelegde jalapeños (in schijfjes)
- 1 bosui (in dunne ringetjes)
- 2 el gebakken uitjes (voor een krokante bite)
- 2 el srirachamayo (of meng 2 el mayonaise met tl srirachasaus en een paar druppels limoensap)
- extra sriracha of hot sauce naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de srirachamayo als je deze zelf maakt en snijd de bosui in fijne ringetjes.
2. Zet de jalapeños alvast klaar.
3. Bestrooi de worsten met een klein beetje peper en zout.
4. Verhit de boter of olie in een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur.
5. Bak de pittige worsten in 6-8 minuten rondom goudbruin en door en door heet.
6. Snijd de hotdogbroodjes open.
7. Leg de laatste 2 minuten van de baktijd de plakjes Pepper Jack kaas over de worsten in de pan, of leg de kaas direct in de broodjes en zet ze heel kort onder de ovengrill tot de kaas heerlijk gesmolten en vloeibaar is.
8. Leg de worst met de gesmolten kaas in het getoaste broodje.
9. Verdeel de schijfjes jalapeño royaal over de kaas (pas aan naar je eigen pittigheidsgrens!).
10. Trek een flinke zigzagstreep van de pittige srirachamayo over de lengte van de worst.
11. Garneer met de frisse ringetjes bosui en strooi de krokante gebakken uitjes eroverheen voor de perfecte crunch.

LEKKER BIJ

- **Nachochips met guacamole:** De romige, vette guacamole is de perfecte 'blusdeken' voor je tong na de pittige hotdog.
- **Frisse maïssalade:** Een salade van maïs, kidneybonen, tomaat en een frisse limoendressing brengt verkoeling.
- **Dranktip:** Een ijskoud Mexicaans bier (zoals Corona of Dos Equis) met een partje limoen, of een grote beker koude melk/chocomel voor als de 'Blazing' saus écht te heet wordt!

HOTDOG BREAKFAST STYLE



De Hotdog Breakfast Style (ook wel de *Breakfast Bun* genoemd) is de ultieme manier om de dag stevig te beginnen of om te genieten van een uitgebreide brunch. Dit recept combineert het beste van een klassiek Engels of Amerikaans ontbijt in één handzaam broodje. Het geheim zit in de gelaagdheid: een sappige ontbijtworst, knapperig uitgebakken spek, een zacht roerei en een zoete touch van ahornsiroop (maple syrup). Een hartverwarmende comfortfood-hotdog die bewijst dat je hotdogs prima als ontbijt kunt eten!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans / Ontbijt-Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (briochebroodjes zijn hierbij extra lekker)
- 2 grove, kruidige varkens- of runderhotdogs (bij voorkeur ontbijtworstjes of chipolata's)
- 4 plakjes ontbijtspek (bacon)
- el boter (om in te bakken)

voor het roerei & toppings:

- 2 eieren
- 1 el melk of room
- zout en zwarte peper naar smaak
- 2 el geraspte cheddar of belegen kaas
- 1 el ahornsiroop (maple syrup) of vloeibare honing
- 1 bosui (in dunne ringetjes)
- ketchup of hot sauce naar smaak

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de plakjes ontbijtspek in 4-5 minuten goudbruin en knapperig.
2. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
3. Bak in het achtergebleven spekvet (voeg eventueel een klein beetje boter toe) de worsten in 6-8 minuten rondom bruin en gaar.
4. Klop in een kommetje de eieren los met de melk, een snufje zout en zwarte peper.
5. Smelt de rest van de boter in een schone steelpan of koekenpan op laag vuur.
6. Voeg het eimengsel toe en roer rustig met een spatel tot er een zacht, romig roerei ontstaat.
7. Haal de pan direct van het vuur als het ei bijna gestold is; het gaart nog na.
8. Snijd de hotdogbroodjes open en warm ze kort op in de oven of in de pan waarin je de worsten hebt gebakken, zodat ze de heerlijke smaken opnemen.
9. Strooi als eerste een beetje geraspte kaas onderin het warme broodje zodat dit smelt.
10. Leg de warme worst bovenop de kaas.
11. Schep een gulle hoeveelheid van het romige roerei over de worst.
12. Steek de krokante plakjes spek aan de zijkanten in het broodje.
13. Besprenkel het geheel met een subtiele *drizzle* van ahornsiroop (of honing) voor die typisch Amerikaanse zoet-hartige smaak.
14. Garneer met de ringetjes bosui en eventueel een streepje ketchup of hot sauce.

LEKKER BIJ

- **Hash Browns of rösti-rondjes:** Krokant gebakken geraspte aardappel maakt dit koninklijke ontbijt helemaal compleet.
- **Fris fruit:** Een schaaltje met frisse rode druiven, aardbeien of schijfjes sinaasappel biedt een fijn tegenwicht aan het zware ontbijt.
- **Dranktip:** Een grote mok verse filterkoffie, een glas ijskoude sinaasappelsap of een pittige *Bloody Mary* voor een luxe weekendbrunch.

HOTDOG BUFFALO CHEESE STYLE



De Hotdog Buffalo Cheese Style brengt de iconische en verslavende smaken van de beroemde *Buffalo chicken wings* naar een hotdogbroodje. Deze variant is een absolute droom voor kaasliefhebbers en fans van een beetje pit. De basis is een sappige runderhotdog die wordt overgoten met de karakteristieke pittige Buffalo-sauce (gemaakt van hot sauce en gesmolten boter), gecombineerd met een royale, romige topping van blauwe kaas (blue cheese crumbs) of milde Cheddar. De toevoeging van knapperige selderij zorgt voor de broodnodige frisheid en textuur!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans (Buffalo-style fusion)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote hotdogbroodjes (brioche of zacht wit)
- 2 runderhotdogs of dikke knakworsten van goede kwaliteit
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de Buffalo-sauce & kaas toppings:

- 2 el traditionele hot sauce (zoals Frank's RedHot)
- 1 el ongezouten boter (gesmolten)
- 50 g blauwe kaas (zoals Roquefort of Gorgonzola, verkruimeld)
- ***of*** 50 g geraspte Cheddar als je niet van blauwe kaas houdt
- 1 stengel bleekselderij (zeer fijn gesneden voor de crunch)
- 2 el ranchdressing of blauwe kaasdressing
- ½ bosui (in dunne ringetjes)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een klein kommetje de hot sauce met de gesmolten boter tot een gladde, glanzende, felrode saus.
2. Zet apart.
3. Snijd de bleekselderij en bosui zo fijn mogelijk.
4. Verkruimel de blauwe kaas (of rasp de Cheddar) en zet dit alvast klaar.
5. Breng een pan water met een snufje zout en peper tegen het kookpunt aan.
6. Verwarm de hotdogs hierin in 5-7 minuten door en door.
7. Snijd ondertussen de broodjes open, besmeer de binnenkant met de 1 el boter en toast ze kort in een warme koekenpan tot ze goudbruin zijn.
8. Leg de warme hotdog in het getoaste broodje.
9. Giet een gulle lepel van de pittige Buffalo-sauce rechtstreeks over de warme worst.
10. Strooi hier direct de verkruimelde blauwe kaas (of Cheddar) overheen, zodat de kaas door de warmte van de worst licht begint te smelten.
11. Verdeel de fijngesneden bleekselderij en de bosui over de kaas voor die authentieke 'wing'-smaak en bite.
12. Maak het geheel af met een mooie streep romige ranch- of blauwe kaasdressing om de hitte perfect te balanceren.

LEKKER BIJ

- **Loaded Fries of potato wedges:** Serveer met aardappelpartjes die je eventueel ook aftopt met een beetje extra ranch en bosui.
- **Wortel- en bleekselderijstengels:** Geheel in stijl met hoe je *chicken wings* serveert; lekker fris om tussendoor in de overgebleven dressing te dippen.
- **Dranktip:** Een ijskoud, licht blond bier of een Amerikaanse Lager blust de pittige Buffalo-sauce perfect. Voor een alcoholvrije optie werkt een romige milkshake (vanille) of een koude gemberbier fantastisch.

HOTDOG CAESAR STYLE



De Hotdog Caesar Style is een elegante, frisse en waanzinnig lekkere fusion tussen de iconische Amerikaanse hotdog en de wereldberoemde Italiaans-Amerikaanse Caesar salad. In deze variant ruilen we de zware barbecuesauzen in voor de ultieme umami-combinatie van knapperige Romeinse sla, een romige Parmezaanse kaasdressing en zoute Parmezaanse vlokken. Samen met een sappige worst en een krokante bite van croutons is dit een verrassend lichte, maar zeer luxueuze hotdogcreatie!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Italiaans-Amerikaanse Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (briochebroodjes of ciabatta-achtige buns passen hier perfect bij)
- 2 runderhotdogs of kwalitatieve varkensworsten (bijv. gekruid met italiaanse kruiden)
- el olijfolie of boter (om te bakken)
- zout en zwarte peper naar smaak
- **voor de Caesar toppings:**
- 1 struikje Romeinse sla (Romaine sla, in fijne reepjes)
- 3 el romige Caesar dressing (kant-en-klaar of zelfgemaakt)
- 30 g Parmezaanse kaas (in flinterdunne vlokken of geraspt)
- 2 el krokante croutons (eventueel grof verkruimeld)

optioneel:

- 2 ansjovisfilets (zeer fijngehakt, voor de echte liefhebber)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de fijngesneden Romeinse sla in een kommetje met 1 el van de Caesar dressing en een klein snufje zwarte peper.
2. Hierdoor wordt de sla lekker smeuïg en smaakvol.
3. Bestrooi de worsten met een klein beetje peper en zout.
4. Verhit de olijfolie of boter in een (grill)pan op middelhoog vuur en grill de worsten in 6-8 minuten rondom goudbruin en door en door warm.
5. Snijd de hotdogbroodjes open en leg ze de laatste minuut met de snijkant kort in de pan (of heel even in de oven) zodat de binnenkant warm en licht knapperig wordt, net als een crouton.
6. Verdeel eerst een gulle laag van de aangemaakte Romeinse sla onderin het warme broodje.
7. Leg de hete gegrilde worst bovenop het bedje van sla.
8. Trek een mooie, strakke zigzagstreep met de rest van de Caesar dressing over de lengte van de worst.
9. Strooi de Parmezaanse kaasvlokken en de (krokante) croutons er royaal overheen voor de ultieme Caesar-beleving.

LEKKER BIJ

- **Gegrilde groenten:** Denk aan groene asperges of stukjes courgette met wat olijfolie en zeezout van de grill.
- **Polenta frietjes:** Krokante frietjes gemaakt van polenta, bestrooid met een beetje rozemarijn, sluiten perfect aan bij de Italiaanse knipoog.
- **Dranktip:** Een koel en knapperig glas Sauvignon Blanc, een lichte Pinot Grigio of een frisse Italiaanse Birra Moretti.

HOTDOG CALIFORNIA STYLE



De California Style Hotdog brengt de zonnige, relaxte sfeer van de Amerikaanse westkust naar je bord. Waar hotdogs aan de oostkust vaak zwaar en hartig zijn, draait de Californische variant om frisheid en gezonde vetten. De absolute ster van dit recept is de combinatie van romige avocado, frisse alfalfa of kiemgroenten en sappige rijpe tomaten. Samen met een lichte sriracha-limoenmayonaise zorgt dit voor een kleurrijke, knapperige en verrassend lichte hotdogervaring die perfect past bij een zonnige middag!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans (West Coast Fusion)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote hotdogbroodjes (meergranen of zachte brioche buns)
- 2 runderhotdogs of magere kip-hotdogs van goede kwaliteit
- 1 el olijfolie (om te grillen)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de zonnige California toppings:

- 1 rijpe avocado (in dunne plakjes)
- 1 kleine tomaat (in fijne blokjes)
- handje alfalfa of taugé (voor de ultieme crunch)
- ½ kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- handje verse koriander of peterselie (fijngehakt)

voor de California spread:

- 2 el mayonaise
- 1 tl srirachasaus
- enkele druppels vers limoensap

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kommetje de mayonaise, sriracha en het limoensap tot een gladde, licht pittige spread.
2. Snijd de tomaat en rode ui fijn, en snijd de avocado pas op het laatste moment in dunne plakjes om verkleuring te voorkomen.
3. Bestrooi de hotdogs met een klein snufje peper en zout.
4. Verhit de olijfolie in een grillpan op middelhoog vuur en grill de worsten in 5-7 minuten rondom goudbruin tot ze door en door warm zijn.
5. Snijd de broodjes open en warm ze kort op in een droge koekenpan of een paar minuten in een voorverwarmde oven (80 °C) zodat ze lekker zacht en warm zijn.
6. Smeer een gulle laag van de sriracha-limoenmayonaise aan de binnenkant van het warme broodje.
7. Leg de plakjes avocado aan één kant van het broodje tegen de rand.
8. Plaats de warme gegrilde worst in het midden.
9. Verdeel de tomatenblokjes en de gesnipperde rode ui over de worst.
10. Top de hotdog royaal af met een flinke pluk frisse alfalfa en de fijngehakte kruiden voor een kleurrijke en gezonde uitstraling.

LEKKER BIJ

- **Tortillachips met salsa:** Lekker licht en knapperig, wat perfect aansluit bij de Mexicaans-Amerikaanse invloeden van Californië.
- **Komkommersalade:** Een simpele, frisse salade met dille en een lichte azijndressing houdt de hele maaltijd heerlijk luchtig.
- **Dranktip:** Een ijskoud glas Mexicaans bier met een partje limoen, een frisse Chardonnay of een fruitige alcoholvrije *Aqua Fresca* (limonade van watermeloen en limoen).

HOTDOG CALIFORNIA SUNSHINE STYLE



De Hotdog California Sunshine Style is de overtreffende trap van de klassieke west coast hotdog: een broodje boordevol kleur, warmte en zonnige smaken. Deze variant tilt de frisse Californische basis naar een nog luxer niveau door een sappige, gegrilde runder- of kipworst te combineren met een tropische, zoet-pittige mangosalsa en een fluweelzachte avocado-limoencrème. Het is de ultieme balans tussen de warmte van de grill en de verfrissende, fruitige smaken van een zonovergoten zomerdag!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans (West Coast / Tropical Fusion)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote hotdogbroodjes (brioche of zacht wit)
- 2 runderhotdogs of magere kip-hotdogs van goede kwaliteit
- 1 el olijfolie (om te grillen)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de 'Sunshine' mangosalsa:

- ½ rijpe mango (in zeer kleine blokjes)
- ¼ rode paprika (in kleine blokjes)
- ½ kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- handje verse koriander (fijngehakt)
- sap van ½ limoen

voor de avocado-limoencrème:

- rijpe avocado
- 1 el Griekse yoghurt of zure room
- sap van ½ limoen
- snufje zout en zwarte peper

voor de finishing touch:

- handje alfalfa of fijne kiemgroenten (voor de knapperige bite)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de blokjes mango, paprika, rode ui en de fijngehakte koriander in een kommetje.
2. Besprenkel met het sap van een halve limoen en breng op smaak met een heel klein snufje zout en peper.
3. Zet apart zodat de smaken kunnen intrekken.
4. Prak het vruchtvlees van de avocado helemaal glad met een vork (of gebruik een staafmixer).
5. Meng het met de Griekse yoghurt en het sap van de andere helft van de limoen tot een gladde, felgroene crème.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Bestrooi de hotdogs met een klein snufje peper en zout.
8. Verhit de olijfolie in een grillpan op middelhoog vuur en grill de worsten in 5-7 minuten rondom goudbruin tot ze door en door warm zijn en mooie grillstrepen hebben.
9. Snijd de broodjes open en warm ze kort op in een droge koekenpan of leg ze een paar minuten in een voorverwarmde oven (80 °C) tot ze lekker zacht en warm zijn.
10. Smeer een gulle laag van de avocadocrème aan de binnenkant van het warme broodje.
11. Leg de warme gegrilde worst in het midden.
12. Schep een royale hoeveelheid van de kleurrijke mangosalsa over de lengte van de worst.
13. Top de hotdog af met een frisse pluk alfalfa voor de ultieme *sunshine* look en crunch.

LEKKER BIJ

- **Zoete aardappelfrietjes:** De zoete, hartige smaak van deze frietjes sluit perfect aan bij de tropische mangosalsa.
- **Gegrilde ananasringen:** Grill een paar schijven verse ananas kort mee in de pan voor een extra fruitige en zomerse side-dish.
- **Dranktip:** Een ijskoude *Corona* of *Desperados* met een partje limoen, een glas gekoelde Pinot Grigio, of een alcoholvrije cocktail zoals een *Virgin Mojito*.

HOTDOG CARNITAS CHILI STYLE



De Hotdog Carnitas Chili Style is de ultieme Tex-Mex droom die twee werelden samenbrengt: de iconische Amerikaanse *chili dog* en sappige, traditioneel Mexicaanse *carnitas* (langzaam gegaard, krokant varkensvlees). In plaats van een standaard chilisaus te gebruiken, toppen we deze hotdog af met een rijke, kruidige gehakt-chili zónder bonen, een gulle schep knapperige pulled pork carnitas en een frisse salsa van rode ui en koriander. Het resultaat is een gigantische, hartige maaltijd hotdog bomvol structuur en diepe umami-smaken.

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Tex-Mex / Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (pistolets of brioche buns)
- 2 grove, kruidige runderworsten of barbecueworsten
- 1 el boter of olijfolie (om te bakken)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de carnitas & chili toppings:

- 100 g carnitas (Mexicaanse pulled pork, kant-en-klaar gekocht of restjes, opgewarmd)
- 4 el warme hotdog-chili (snelle, gladde gehaktchili zonder bonen)
- 50 g geraspte cheddar of Monterrey jack kaas
- ½ rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- handje verse koriander (fijngehakt)
- 1 el ingelegde jalapeños (in schijfjes, voor wat extra pit)
- 1 tl limoensap

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de chilisaus in een klein pannetje op laag vuur.
2. Bak de pulled pork carnitas in een droge, hete koekenpan in 3-4 minuten op hoog vuur kort op, zodat de randjes van het varkensvlees lekker krokant worden.
3. Bestrooi de worsten met een klein beetje peper en zout.
4. Verhit de boter of olie in een grill- of koekenpan op middelhoog vuur.
5. Bak de worsten in 6-8 minuten rondom mooi bruin en door en door heet.
6. Snijd de hotdogbroodjes open.
7. Leg ze kort met de snijkant in de pan naast de worsten tot ze goudbruin zijn.
8. Strooi direct een beetje geraspte Cheddar onderin het warme broodje.
9. Leg de gloeiend hete worst bovenop de kaas in het getoaste broodje.
10. Schep een flinke lepel van de warme, hartige gehakt-chili over de lengte van de worst.
11. Leg daar bovenop een royale pluk van de krokant gebakken carnitas.
12. Garneer het vlees met de gesnipperde rode ui, de schijfjes jalapeño en een flinke strooi verse koriander.
13. Knijp als finishing touch een paar druppels vers limoensap over de hotdog voor een frisse oppepper.

LEKKER BIJ

- **Nachochips met kaasdip:** Ideaal om de restjes chili of kaas mee op te dippen die ongetwijfeld van je broodje vallen.
- **Mexicaanse straat-maïs (Elote):** Maïskolven ingesmeerd met mayonaise, cotija-kaas (of feta) en chilipoeder.
- **Dranktip:** Een ijskoud Mexicaans biertje (zoals *Negra Modelo* of *Dos Equis Ambar*) of een frisse, zachtzure *Paloma* cocktail (tequila met grapefruitfrisdrank).

HOTDOG CHECKPOINT CHARLIE STYLE



De Hotdog Checkpoint Charlie Style is een fusion-hotdog tussen *Germany meets the USA*. Geïnspireerd op de iconische grensstreek in Berlijn, combineert dit recept het beste van twee werelden: een pittige jalapeño-kaasworst of grove Duitse braadworst gehuld in krokante bacon, getopt met een winterse rozemarijn-zuurkool en een diepe, zoete Amerikaanse BBQ-saus. Een stoere, gelaagde smaakbom die perfect is voor koude dagen of een stevige snackavond!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Duits-Amerikaanse Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 stevige hotdogbroodjes (zoals pistolets of brioche buns)
- 2 jalapeño-kaasworsten (of grove, kruidige Duitse braadworsten)
- 4 plakjes ontbijtspek (bacon)
- 1 el boter of olie (om te bakken)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de checkpoint toppings & saus:

- 100 g zuurkool (goed uitgeknepen)
- takje verse rozemarijn (alleen de naaldjes, zeer fijngehakt)
- kleine ui (in flinterdunne halve ringen)
- 3 el van je favoriete zoet-rokerige BBQ-saus
- 1 el Groninger of pittige mosterd

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt ½ el boter of olie in een klein pannetje.
2. Voeg de uienringen toe met de fijngehakte rozemarijn en een klein snufje zout en peper.
3. Bak dit 4-5 minuten tot de uien zacht worden.
4. Voeg de goed uitgeknepen zuurkool toe en warm het geheel op laag vuur zo'n 5 minuten mee, zodat de rozemarijnsmaak er heerlijk intrekt.
5. Droog de worsten goed af. Wikkel om elke worst strak 2 plakjes ontbijtspek (bacon).
6. Verhit de rest van de olie of boter in een koekenpan of grillpan op middelhoog vuur.
7. Bak de worsten in 6-8 minuten rondom goudbruin tot de bacon superknapperig is en de kaas in de worst (als je jalapeño-kaasworst gebruikt) heerlijk zacht is.
8. Snijd de broodjes open en leg ze de laatste minuut met de snijkant kort in de pan bij de worsten, zodat ze de smaken opnemen en licht getoast worden.
9. Verdeel een flinke, warme laag van de rozemarijn-zuurkool en uien onderin het getoaste broodje.
10. Leg de gloeiend hete, in bacon gewikkelde worst hier bovenop.
11. Trek een strakke streep van de pittige mosterd aan de ene zijde van de worst.
12. Maak het geheel compleet met een gulle, brede zigzagstreep van de BBQ-saus over de lengte van de hotdog.

LEKKER BIJ

- **Kruidige aardappelpartjes:** Lekker grof gebakken met schil en bestrooid met wat paprikapoeder en zout.
- **Duitse pretzels:** Warme, zachte krakelingen met grof zeezout om extra in de mosterd of BBQ-saus te dippen.
- **Dranktip:** Een stevig Duits witbier, een koel blond speciaalbier of een ijskoude Fritz-Kola sluiten perfect aan bij dit historische smaakprofiel.

HOTDOG CHEESY STYLE



De Hotdog Cheesy Style is de ultieme droom voor elke kaasliefhebber. Dit recept draait volledig om een overdaad aan romige, smeltende texturen en een rijke smaak. We nemen een sappige runder- of varkensworst en bedelven deze onder een gouden stroom van zelfgemaakte, warme cheddarkaassaus, gecombineerd met extra geraspte mozzarellakaas en krokante bacon. Het resultaat is een waanzinnig troostrijke en hartige loaded hotdog die gegarandeerd zorgt voor die perfecte *cheese pull*!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans (Comfortfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (briochebroodjes zijn extra lekker bij al die kaas)
- 2 grote runderhotdogs of grove varkensworsten
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de ultieme kaassaus & toppings:

- 75 g cheddar (geraspt, het liefst zelf geraspt van een blok voor de beste smelting)
- 40 g mozzarella (geraspt)
- 50 ml kookroom of volle melk
- 2 plakjes ontbijtspek (bacon, knapperig uitgebakken en verkruimeld)
- 1 bosui (in dunne ringetjes)
- klein snufje paprikapoeder, zout en zwarte peper

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de plakjes ontbijtspek in een droge koekenpan tot ze goudbruin en superknapperig zijn.
2. Haal ze uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier en verkruimel ze.
3. Bak in dezelfde pan (of grillpan) de worsten met een klein snufje peper en zout in 6-8 minuten rondom bruin en door en door heet.
4. Doe de kookroom of melk in een klein steelpannetje op laag vuur.
5. Voeg de geraspte cheddar toe en roer rustig met een garde tot de kaas volledig is gesmolten in de room en er een gladde, dikke kaassaus ontstaat.
6. Breng op smaak met een klein snufje paprikapoeder, zout en peper.
7. Houd de saus op het allerlaagste vuur warm (blijf af en toe roeren).
8. Snijd de hotdogbroodjes open.
9. Smeer de binnenkant in met de el boter en toast ze kort in een warme koekenpan tot de binnenkant goudbruin en zacht is.
10. Strooi als eerste de geraspte mozzarella onderin het hete, getoaste broodje.
11. Leg de gloeiend hete worst direct bovenop de mozzarella, zodat deze meteen begint te smelten.
12. Giet een gulle, royale hoeveelheid van de warme cheddarkaassaus over de lengte van de worst.
13. Strooi de krokante baconkruimels en de frisse ringetjes bosui over de kaassaus voor de perfecte crunch en kleur.

LEKKER BIJ

- **Gezouten chips of frietjes:** Perfect om door de kaassaus te dippen die ongetwijfeld van je hotdog af druipt.
- **Frisse groene salade:** Een simpele salade met een lichte vinaigrette biedt een fijn en noodzakelijk tegenwicht aan al het zware en romige van de kaas.
- **Dranktip:** Een ijskoude, frisse pils of een Amerikaanse Lager snijdt prachtig door de vetheid van de kaas heen. Liever alcoholvrij? Een verfrissende, strak-zure Lemonade past hier perfect bij.

HOTDOG CHICAGO STYLE



De Authentieke Chicago Style Hotdog is misschien wel de meest iconische en strengst gereguleerde hotdog ter wereld. In de *Windy City* is het een absolute zonde om ketchup op je hotdog te doen. In plaats daarvan wordt de worst *"dragged through the garden"* (door de tuin gesleurd). Dit recept draait om een sappige runderworst in een broodje met maanzaad, getopt met een unieke combinatie van gele mosterd, felgroene relish, verse tomaat, een augurken plakjes, scherpe sport peppers en een snufje selderijzout. Een perfecte balans van warm, koud, knapperig, zuur en zout!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans (Chicago Streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte witte hotdogbroodjes (traditioneel met maanzaad / poppy seed buns)
- 2 kwalitatieve runderhotdogs (het liefst *all-beef*, zoals vienna beef)
- snufje zout en zwarte peper

voor de 7 klassieke toppings:

- 1 el Amerikaanse gele mosterd
- 2 el neon-groene zoete augurkenrelish (*sweet relish*)
- ½ gele ui (zeer fijn gesnipperd)
- 4 dunne halve plakjes tomaat
- 1 grote zure augurk (in de lengte in 2 lange parten gesneden)
- 4 *sport peppers* (kleine, scherpe ingelegde groene pepertjes) *of* milde groene peperoni's
- 2 flinke snufjes selderijzout (*celery salt* - de onmisbare finishing touch!)

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de gele ui heel fijn.
2. Snijd de tomaat in dunne plakjes en de augurk in lange parten.
3. Zet de pepertjes en relish alvast klaar.
4. Breng een pan met water, een snufje zout en een snufje peper tegen het kookpunt aan (niet laten koken!).
5. Leg de runderhotdogs erin en laat ze in 5-7 minuten door en door warm worden.
6. *In Chicago worden de worsten traditioneel nooit gegrild, maar altijd geweld.*
7. Snijd de maanzaadbroodjes open.
8. Leg ze de laatste 2 minuten plat in een stoommandje (of op een rooster boven de hete worsten) zodat ze superzacht en warm worden door de stoom.
9. Leg de warme runderworst in het zachte, gestoomde maanzaadbroodje.
10. Trek een strakke streep gele mosterd over de lengte van de worst.
11. Schep de felgroene relish aan de ene zijde van de worst en strooi de gesnipperde ui eroverheen.
12. Duw de 2 lange parten augurk aan de andere zijde naast de worst.
13. Steek de 4 halve plakjes tomaat tussen de worst en het broodje (traditioneel aan de rand).
14. Leg de *sport peppers* bovenop het geheel.
15. Bestrooi de complete hotdog vlak voor het serveren royaal met het selderijzout.

LEKKER BIJ

- **Klassieke frietjes (French Fries):** Dun, goudgeel en knapperig gebakken met flink wat zout.
- **Koolsalade (Coleslaw):** Een frisse, romige salade die perfect aansluit bij de frisse groente toppings op de hotdog.
- **Dranktip:** Een ijskoude Amerikaanse Lager of een lokaal ambachtelijk blond bier. Voor een alcoholvrije optie is een klassieke Root Beer of een frisse Ginger Ale een perfecte match.

HOTDOG CHILI STYLE



De Klassieke Chili Style Hotdog, ook wel bekend als de *Chili Dog* of *Coney Island Dog*, is een van de meest geliefde Amerikaanse comfortfood-klassiekers. Dit recept draait om de ultieme, hartige combinatie van een sappige runderworst in een zacht broodje, overgoten met een rijke, dikke gehakt-chili zonder bonen en een flinke hand gesmolten cheddar. De toevoeging van scherpe, rauwe ui zorgt voor de perfecte frisse tegenhanger. Een pure, vullende smaakbom!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans (Comfortfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte witte hotdogbroodjes (zoals briochebuns of klassieke buns)
- 2 grote runderhotdogs van goede kwaliteit
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de snelle hotdog-chili:

- 50 g rundergehakt
- ½ kleine gele ui (zeer fijn gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 2 el tomatenpuree
- 50 ml water of runderbouillon
- 1 tl chilipoeder
- ½ tl komijnpoeder (*djinten*)
- ½ tl paprikapoeder

voor de toppings:

- 50 g geraspte cheddar (of belegen kaas)
- ½ gele ui (zeer fijn gesnipperd, voor de garnering)
- Amerikaanse gele mosterd

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge steelpan op middelhoog vuur en rul het rundergehakt samen met de gesnipperde ui en knoflook in 4-5 minuten gaar.
2. Giet overtollig vet eventueel af.
3. Voeg de tomatenpuree, het water (of de bouillon), het chilipoeder, de komijn en het paprikapoeder toe.
4. Breng op smaak met een snufje peper en zout.
5. Laat de chili op laag vuur zo'n 8-10 minuten zachtjes inkoken tot een dikke, gladde vleessaus.
6. Breng ondertussen een pan water met een snufje zout en peper tegen het kookpunt aan.
7. Leg de runderhotdogs erin en laat ze in 5-7 minuten door en door warm worden.
8. Snijd de hotdogbroodjes open, besmeer de binnenkant met de el boter en toast ze kort in een hete koekenpan tot de binnenkant goudbruin en zacht is.
9. Leg de warme runderworst in het getoaste broodje.
10. Trek een dunne streep gele mosterd over de lengte van de worst.
11. Schep een flinke, gulle lepel van de warme vlees-chili over de worst.
12. Strooi hier direct de geraspte cheddar overheen, zodat deze door de warmte van de chili heerlijk smelt.
13. Maak de hotdog af met een flinke strooi van de rauwe, fijngesnipperde ui voor die onmisbare, scherpe crunch.

LEKKER BIJ

- **Gezouten chips of frietjes:** Ideaal om de chili en gesmolten kaas mee op te dippen die ongetwijfeld van je broodje vallen.
- **Frisse coleslaw:** Een salade van spitskool en wortel in een lichte yoghurtdressing biedt een fijn, koel tegenwicht aan de warme, kruidige chili.
- **Dranktip:** Een ijskoude, klassieke Amerikaanse pils of een grote beker cola met veel ijs om de kruidige chili perfect te balanceren.

HOTDOG CLEVELAND POLISH BOY STYLE



De Cleveland Polish Boy Hotdog is een legendarische, reusachtige loaded hotdog uit Ohio die steevast in de top van Amerikaanse streetfood-lijstjes eindigt. Deze hotdog is een ware maaltijd op zich en draait om een unieke, gelaagde opbouw: een sappige, gegrilde Poolse Kielbasa-worst in een stevig broodje, volledig bedolven onder een royale schep warme Franse frietjes, een flinke lepel zoete barbecuesaus en een frisse, romige coleslaw. Een waanzinnige combinatie van texturen en smaken waarbij warm, koud, knapperig en smeuïg samenkomen!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans (Cleveland Streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (pistolets of grote brioche buns zijn ideaal om het gewicht te dragen)
- 2 grove, gerookte Poolse Kielbasa-worsten (of andere grote, kruidige runder-/varkensworsten)
- 1 el olijfolie of boter (om te grillen)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de iconische toppings:

- flinke hand franse frietjes (versgebakken of uit de airfryer, goudgeel en knapperig)
- 4 el romige coleslaw (koolsalade op basis van mayonaisedressing)
- 4 el van je favoriete zoet-rokerige barbecuesaus

optioneel:

- een scheutje hot sauce of scherpe gele mosterd

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat de Franse frietjes lekker warm en knapperig zijn gebakken met een snufje zout.
2. Houd de coleslaw koud in de koelkast tot gebruik voor het ultieme warm-koud contrast.
3. Snijd de Kielbasa-worsten eventueel in de lengte half open (vlinderen) voor die authentieke streetfood-look.
4. Bestrooi met een klein beetje zwarte peper.
5. Verhit de olijfolie of boter in een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur en grill de worsten in 6-8 minuten rondom goudbruin en door en door heet.
6. Snijd de broodjes open en warm ze kort op in de oven of in de pan naast de worsten zodat ze zacht en flexibel worden.
7. Leg de grote, dampende Kielbasa-worst in het broodje.
8. Leg hier bovenop een flinke pluk van de warme, knapperige Franse frietjes, rechtstreeks op de worst.
9. Giet een gulle, royale stroom van de zoete barbecuesaus over de frietjes heen.
10. Top het geheel direct af met een flinke schep ijskoude, romige coleslaw.

LEKKER BIJ

Omdat de frietjes al op de hotdog zelf liggen, kun je het beste kiezen voor lichte of verfrissende bijgerechten:

- **Extra augurken:** Zure augurkenpartjes breken prachtig door de rijke en zoete smaken van de worst en BBQ-saus.
- **Gegrilde maïskolf:** Licht ingesmeerd met een beetje boter en zout.
- **Dranktip:** Een koud, lokaal blond bier, een stevige IPA of een grote beker ijsthee met citroen past hier perfect bij om de maaltijd te balanceren.

HOTDOG DETROIT STYLE



De Detroit Style Hotdog, beter bekend als de iconische Detroit Coney Island Dog, is een absolute legende in de Amerikaanse staat Michigan. Hoewel de naam verwijst naar Coney Island in New York, werd deze stijl groot gemaakt door Griekse en Macedonische immigranten in het centrum van Detroit. Het geheim van deze klassieker is de unieke, bonenloos rundergehakt-chili (Coney sauce) die over een knapperige runder- of varkenshotdog gegoten wordt, getopt met gele mosterd, heel veel fijngesnipperde ui en optioneel geraspte cheddar. Hartig, kruidig en puur cultuur op een broodje!

Bereidingstijd: 30 minuten
Keuken: Amerikaans (Detroit Streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

- **voor de hotdogs:**
- 2 zachte witte hotdogbroodjes (traditioneel gestoomd)
- 2 runder- of varkenshotdogs van goede kwaliteit (het liefst met een stevig velletje voor de 'snap')
- 1 tl plantaardige olie (om te bakken)

voor de authentieke Detroit Coney sauce:

- 50 g mager rundergehakt
- 50 ml water
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl chili poeder
- ½ tl paprikapoeder
- ½ tl uienpoeder
- ½ tl knoflookpoeder
- 1 tl worcestershire sauce
- snufje gemalen komijn
- snufje gemalen allspice (piment - hét Griekse geheim!)
- snufje zout en zwarte peper
- 2 gemalen zoute crackers (saltines) om de saus te binden

voor de toppings:

- ½ witte of gele ui (zeer fijn gesnipperd)
- Amerikaanse gele mosterd
- 40 g geraspte cheddar kaas (optioneel, voor een *Coney cheese dog*)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het rauwe rundergehakt samen met het koude water in een steelpan.
2. Klop het vlees direct met een garde los in het water tot het helemaal fijn verdeeld is (er mogen geen grote brokken ontstaan).
3. Voeg de tomatenpuree, alle specerijen, Worcestershire sauce, peper, zout en de fijngemalen crackers toe.
4. Breng het mengsel aan de kook en zet het vuur daarna laag.
5. Laat de vleessaus zo'n 20-25 minuten zachtjes pruttelen en indikken tot het de textuur van een dikke, gladde jus heeft.
6. Roer regelmatig door.
7. Verhit de plantaardige olie in een koekenpan of grillpan en bak de hotdogs in 6-8 minuten rondom goudbruin en door en door heet.
8. Snijd de broodjes open.
9. Leg ze de laatste 2 minuten even op een rooster boven een pan kokend water (of gebruik de magnetron met een vochtig doekje) zodat ze superzacht en warm worden.
10. Leg de warme hotdog in het gestoomde broodje.
11. Trek eerst een flinke, strakke streep gele mosterd direct over de worst.
12. Schep hierna een royale hoeveelheid van de warme, bonenloze Coney saus over de lengte van het broodje.
13. Strooi als laatste een flinke berg van de rauwe, fijngesnipperde ui over de saus.
14. Voeg eventueel de geraspte cheddar toe als je voor de kaastwist kiest.

LEKKER BIJ

- **Frietjes met extra kaassaus:** Gebruik de overgebleven Coney saus om over een portie knapperige frieten te gieten met wat gesmolten kaas.
- **Griekse salade:** Omdat de Coney-cultuur diepe Griekse wortels heeft, past een frisse salade met tomaat, komkommer, olijven en feta hier perfect bij.
- **Dranktip:** Een ijskoude, zoete kersencola (zoals Cherry Coke) of een lichte, verfrissende Amerikaanse Lager.

HOTDOG ELOTE STYLE



De Hotdog Elote Style is een waanzinnige fusion die de Amerikaanse barbecue-cultuur combineert met het populairste streetfood uit Mexico: *Elotes* (Mexicaanse straatmaïs). In plaats van zware vleessauzen draait deze variant volledig om de ultieme balans tussen zoet, hartig, romig en fris. Een sappige, gegrilde runderworst wordt overgoten met een romige maïssalsa, een flinke hand verkruimelde feta of cotija-kaas en een pittige chili-limoenmayonaise. Kleurrijk, vol textuur en een gegarandeerd zomers succes op je bord!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Mexicaans / Tex-Mex Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (brioche buns passen hier perfect bij)
- 2 grote runderhotdogs of grove barbecueworsten
- 1 el olijfolie of boter (om te grillen)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de 'elote' maïssalsa:

- 50 g maïskorrels (uit blik, goed uitgelekt, of vers van de kolf)
- ½ el boter (om de maïs te blakeren)
- 1 el mayonaise
- 1 el Griekse yoghurt of zure room
- sap van ½ limoen
- handje verse koriander (fijngehakt)

voor de toppings & saus:

- 40 g feta (verkruimeld) *of* authentieke Mexicaanse cotija-kaas
- tl chilipoeder of gerookt paprikapoeder (pimentón)
- 2 el srirachamayo (of extra gewone mayonaise gemengd met een tl sriracha)
- 1 limoen (in partjes, voor erbij)

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt ½ el boter in een koekenpan op hoog vuur.
2. Voeg de maïskorrels toe met een snufje zout en peper.
3. Bak de maïs 4-5 minuten zonder te veel te roeren, tot de korrels een goudbruin en licht zwartgeblakerd 'grillrandje' krijgen. Haal de pan van het vuur en laat kort afkoelen.
4. Meng in een kommetje de mayonaise, Griekse yoghurt, het limoensap en de fijngehakte koriander.
5. Schep hier de lauwe, gebakken maïskorrels doorheen.
6. Bestrooi de hotdogs met een klein snufje peper en zout.
7. Verhit de olijfolie of boter in een grillpan op middelhoog vuur en grill de worsten in 5-7 minuten rondom goudbruin tot er mooie grillstrepen op staan.
8. Snijd de broodjes open.
9. Warm ze kort op in een droge koekenpan of leg ze een paar minuten in een voorverwarmde oven zodat ze lekker zacht en warm zijn.
10. Leg de warme gegrilde worst in het broodje.
11. Schep een royale, gulle hoeveelheid van de romige maïssalsa over en langs de worst.
12. Strooi de verkruimelde feta (of cotija) royaal over de maïs heen.
13. Trek een mooie zigzagstreep van de srirachamayo over de lengte van de hotdog.
14. Bestrooi het geheel als finishing touch met een extra snufje chili- of gerookt paprikapoeder voor die echte Mexicaanse uitstraling.

LEKKER BIJ

- **Tortillachips met guacamole:** De romige avocado sluit fantastisch aan bij de frisse maïs en de pittige saus.
- **Mexicaanse bonensalade:** Een lichte salade van kidneybonen, zwarte bonen, tomaat en rode ui met een limoendressing.
- **Dranktip:** Een ijskoud Mexicaans bier (zoals *Corona*, *Pacifico* of *Modelo*) met een partje limoen, of een frisse *Margareta* cocktail.

HOTDOG FILTHY CHILI CHEESE STYLE



De Hotdog Filthy Chili Cheese Style is de absolute koning van de *dirty comfortfood*. Deze hotdog is met recht "filthy" te noemen: het is een heerlijk rommelige, over-the-top loaded hotdog die je onmogelijk met schone handen kunt eten. We nemen een extra grote, sappige runderworst en bedelven deze onder een kruidige gehakt-chili zónder bonen, een stroom van warme, vloeibare cheddarkaassaus en een flinke hand ingelegde jalapeños voor een stevige kick. Een onweerstaanbare smaakbom voor een ultieme snackavond!

Bereidingstijd: 25 minuten
Keuken: Amerikaans (Dirty Comfortfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (brioche of pistolets om al het gewicht te dragen)
- 2 xl runderhotdogs of grove barbecueworsten van de slager
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de 'filthy' chili:

- 50 g rundergehakt
- ½ gele ui (zeer fijn gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 2 el tomatenpuree
- 50 ml runderbouillon of water
- 1 tl chilipoeder
- ½ tl komijnpoeder
- ½ tl gerookt paprikapoeder

voor de vloeibare cheddarsaus & toppings:

- 75 g cheddar (geraspt)
- 50 ml kookroom
- 1 el ingelegde jalapeños (in schijfjes)
- 2 el gebakken uitjes (voor de nodige crunch)
- ½ rode ui (fijn gesnipperd, voor de garnering)

ZO MAAK JE HET:

1. Rul het rundergehakt met de gesnipperde gele ui en knoflook in een droge pan in 4-5 minuten gaar.
2. Voeg de tomatenpuree, bouillon, het chilipoeder, de komijn en het gerookte paprikapoeder toe.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. Laat dit op laag vuur zo'n 10 minuten zachtjes inkoken tot een dikke, gladde vleessaus.
5. Verwarm de kookroom in een klein steelpannetje op laag vuur.
6. Voeg de geraspte cheddar toe en roer rustig met een garde tot de kaas volledig is gesmolten en er een gladde, dikke, glanzende kaassaus ontstaat.
7. Houd op het allerlaagste vuur warm (blijf af en toe roeren).
8. Bestrooi de worsten met een klein beetje peper en zout.
9. Grill of bak de worsten in 6-8 minuten rondom goudbruin en heet.
10. Snijd de broodjes open, besmeer de binnenkant met de 1 el boter en toast ze kort in een warme koekenpan tot ze goudbruin zijn.
11. Leg de warme worst in het getoaste broodje.
12. Schep een zeer royale, gulle lepel van de warme gehakt-chili over de lengte van de worst.
13. Giet hier vervolgens een flinke stroom van de warme, vloeibare cheddarkaassaus overheen.
14. Top de hotdog af met de schijfjes jalapeño en de fijngesnipperde rode ui.
15. Strooi als allerlaatste de gebakken uitjes eroverheen voor de ultieme crunch.
16. *Zorg dat je voldoende servetjes bij de hand hebt!*

LEKKER BIJ

- **Extra tortillachips:** Leg een handje tortillachips op je bord naast de hotdog; ideaal om de chili en kaassaus mee op te dippen die ongetwijfeld van je broodje vallen.
- **Frisse coleslaw:** Een simpele, frisse koolsalade met een lichte dressing biedt een welkom, koel tegenwicht aan dit zware en pittige gerecht.
- **Dranktip:** Een ijskoud, bitter hoppig bier (zoals een Amerikaanse IPA) snijdt perfect door het vette en romige karakter van de kaas en chili heen. Liever fris? Een ijskoude ginger beer of cola met veel ijs werkt fantastisch.

HOTDOG GOURMET STYLE



De Hotdog Gourmet Style tilt de bescheiden streetfood-snack naar het niveau van een hoogwaardig restaurantgerecht. In deze luxueuze variant laten we de standaard knakworst en ketchup achter ons. We kiezen voor een ambachtelijke, grove varkens- of runderworst van de slager, geserveerd in een boterzacht briochebroodje, getopt met een rijke truffelmayonaise, verfijnde uienchutney en knapperige Parmezaanse kaaskoekjes. Een perfect gebalanceerd samenspel van diepe umami-smaken, zoetheid en verschillende texturen voor een chique hotdog-avond!

Bereidingstijd: 25 minuten
Keuken: Modern Frans-Amerikaans (Fine Dining Fusion)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 luxe brioche hotdogbroodjes
- 2 grove, ambachtelijke worsten (bijv. met venkel, truffel of wildzwijn van de slager)
- 1 el ongezouten boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de gastronomische toppings:

- 4 el zelfgemaakte of kant-en-klare uienchutney (gekaramelliseerde ui met balsamico)
- 30 g Parmezaanse kaas (geraspt, voor de kaaskrokantjes)
- 2 el hoogwaardige truffelmayonaise
- handje verse rode mini-pluksla of cress (zoals afilla cress)
- 1 tl pijnboompitten (geroosterd)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 80 °C.
2. Maak op een met bakpapier beklede bakplaat twee platte rondjes van de geraspte Parmezaanse kaas.
3. Bak dit 5-7 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en goudbruin is. L
4. aat ze buiten de oven volledig afkoelen; ze worden dan superknapperig.
5. Breek ze daarna in grove scherven.
6. Bestrooi de ambachtelijke worsten met een klein beetje peper en zout.
7. Verhit een pan met een klein beetje olie of boter en bak de worsten op middelhoog vuur in 8-0 minuten rondom goudbruin en gaar.
8. Snijd de briochebroodjes open en besmeer de binnenkant met de el ongezouten boter.
9. Toast ze kort in een schone, warme koekenpan tot de binnenkant goudgeel, zacht en licht krokant is.
10. Smeer een verfijnd laagje truffelmayonaise aan beide binnenkanten van het warme briochebroodje.
11. Verdeel een gulle lepel van de zoet-zure uienchutney onderin het broodje.
12. Leg de warme, sappige slagersworst bovenop de chutney.
13. Steek de scherven van het Parmezaanse kaaskoekje speels aan de zijkanten tussen de worst en het broodje.
14. Garneer de hotdog met de verfijnde pluksla/cress en strooi de geroosterde pijnboompitten eroverheen voor een elegante finishing touch.

LEKKER BIJ

- **Truffelfrietjes met Parmezaan:** Verse, dunne frietjes omgeschud met een drupje truffelolie, zeezout en extra geraspte Parmezaanse kaas.
- **Gegrilde groene asperges:** Besprenkeld met goede olijfolie en citroensap voor een frisse, groene component.
- **Dranktip:** Een volle, houtgerijpte Chardonnay of een elegante Pinot Noir past hier perfect bij. Drink je liever bier? Kies dan voor een complex Belgisch blond bier of een verfijnde Triple.

HOTDOG HAWAIIAN STYLE



De Hotdog Hawaiian Style brengt de tropische smaken van de Pacific rechtstreeks naar je bord. Deze variant is een absolute favoriet voor liefhebbers van de zoet-hartige smaakcombinatie. Geïnspireerd op de beroemde *Puka Dog* uit Hawaï, combineren we een sappige, gegrilde runder- of varkensworst met een frisse, tropische ananassalsa en een licht-pittige srirachamayo. Het resultaat is een kleurrijke, sappige hotdog vol zomerse contrasten!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans / Hawaiian Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (brioche of lichtzoete buns passen hier perfect bij)
- 2 grote runderhotdogs of grove varkensworsten
- 1 el boter of kokosolie (om te grillen)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de tropische ananassalsa:

- 50 g verse ananas (in zeer kleine blokjes)
- ½ kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- ¼ rode paprika (in kleine blokjes)
- handje verse koriander (fijngehakt)
- sap van ½ limoen

voor de saus & toppings:

- 2 el mayonaise
- 1 tl srirachasaus (naar smaak)
- 2 plakjes ontbijtspek (bacon, knapperig uitgebakken en verkruimeld)
- 1 tl geroosterde sesamzaadjes

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de fijne blokjes ananas, rode ui, paprika en de fijngehakte koriander in een kommetje.
2. Besprenkel met het verse limoensap en breng op smaak met een heel klein snufje zout en peper.
3. Zet apart zodat de smaken goed kunnen intrekken.
4. Meng de mayonaise met de srirachasaus tot een gladde, licht-pittige saus.
5. Bak de plakjes ontbijtspek in een droge koekenpan tot ze superknapperig zijn.
6. Haal ze uit de pan en verkruimel ze.
7. Verhit de boter of kokosolie in dezelfde pan (of een grillpan) en bak de worsten met een klein snufje peper en zout in 5-7 minuten rondom goudbruin en heet.
8. Snijd de hotdogbroodjes open en warm ze kort op in een droge pan of een paar minuten in een voorverwarmde oven tot ze lekker zacht en warm zijn.
9. Smeer een laagje srirachamayo aan de binnenkant van het warme broodje.
10. Leg de warme gegrilde worst erin.
11. Schep een royale hoeveelheid van de frisse ananassalsa over de lengte van de worst.
12. Strooi de krokante baconkruimels en de geroosterde sesamzaadjes eroverheen voor de perfecte bite.

LEKKER BIJ

- **Macaroni Salad:** Een klassieke, romige Hawaïaanse macaronisalade is de traditionele side-dish die hier fantastisch bij smaakt.
- **Zoete aardappelfrietjes:** De zoete smaak sluit naadloos aan bij het tropische karakter van de hotdog.
- **Dranktip:** Een ijskoud fruitig witbier, een tropische IPA, of een alcoholvrije *Mai Tai* cocktail met veel ijs.

HOTDOG JALAPEÑO CHEESE STYLE



De Hotdog Jalapeño Cheese Style is de perfecte match voor wie houdt van een romige, hartige snack met een stevige kick. Deze hotdog combineert het beste van twee werelden: een sappige worst ondergedompeld in een warme, zelfgemaakte cheddarkaassaus, afgetopt met pittige ringetjes jalapeño en krokante gebakken uitjes. De romige, vette kaas matteert de scherpte van de peper perfect, waardoor elke hap een heerlijke balans heeft tussen vuur en comfort!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans / Tex-Mex Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote hotdogbroodjes (briochebroodjes passen hier perfect bij)
- 2 runderhotdogs of grove barbecueworsten (als je ze kunt vinden: worsten waar al jalapeño en kaas in zit)
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de jalapeño-cheddarsaus & toppings:

- 75 g cheddar (geraspt)
- 50 ml kookroom of volle melk
- 1 el ingelegde jalapeños (in schijfjes, naar smaak)
- 1 verse jalapeño (in flinterdunne ringetjes, voor de frisse kick)
- 2 el gebakken uitjes (voor de crunch)
- ½ rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- klein snufje paprikapoeder

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de kookroom of melk in een klein steelpannetje op laag vuur.
2. Voeg de geraspte cheddar toe en roer rustig met een garde tot de kaas volledig is gesmolten en er een gladde, dikke saus ontstaat.
3. Voeg een klein snufje paprikapoeder toe voor de kleur.
4. Houd de saus op het allerlaagste vuur warm en roer af en toe door.
5. Bestrooi de worsten met een klein snufje peper en zout.
6. Verhit een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur en bak de worsten in 6-8 minuten rondom goudbruin en door en door heet.
7. Snijd de hotdogbroodjes open, besmeer de binnenkant met de 1el boter en toast ze kort in een warme pan tot de binnenkant goudgeel en licht krokant is.
8. Leg de warme hotdogworst in het getoaste broodje.
9. Giet een royale, gulle stroom van de warme cheddarkaassaus over de lengte van de worst.
10. Verdeel de schijfjes ingelegde jalapeño en de verse jalapeño-ringetjes over de kaassaus.
11. Strooi de gesnipperde rode ui en de krokante gebakken uitjes eroverheen voor de ultieme bite.

LEKKER BIJ

- **Tortillachips met guacamole:** De romige avocado helpt perfect om je mond te blussen als de jalapeños toch iets te pittig uitvallen.
- **Mexicaanse maïssalade:** Een frisse salade met maïs, kidneybonen en een limoendressing brengt wat verkoeling op het bord.
- **Dranktip:** Een ijskoud Mexicaans bier (zoals Sol of Corona) met een partje limoen, of een verfrissende Ginger Ale.

HOTDOG JAPANESE STYLE



De Hotdog Japanese Style, in westerse streetfoodbars vaak de *Japadog* genoemd, is een waanzinnige fusion-klassieker uit Vancouver. Deze hotdog combineert de westerse barbecuetraditie met de verfijnde, hartige umami-smaken van de Japanse keuken. In plaats van mosterd en ketchup gebruiken we een rijke combinatie van zoete teriyaki saus, romige Japanse Kewpie-mayonaise, zachte gekaramelliseerde uien en een royale garnering van knapperig nori-zeewier. Een absolute smaaksensatie die zoet, zout en hartig perfect in balans brengt!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Japans / Amerikaanse Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (brioche of zachte witte buns)
- 2 grove runderhotdogs of grove varkensworsten (zoals berkshire/kurobuta-stijl worsten van de slager)
- 1 el sesamolie (om te bakken)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de Japanse toppings:

- 1 grote ui (in dunne ringen)
- 2 el teriyaki saus (kant-en-klaar of dikke teriyaki glazuur)
- 2 el Japanse kewpie-mayonaise (of gewone mayonaise gemengd met een drupje rijstazijn en suiker)
- 2 el gebakken uitjes
- 1 handje fijngesneden nori (zeewiervellen, in flinterdunne reepjes geknipt)

optioneel:

- een snufje *furikake* (Japanse rijstkruiden) of *shichimi togarashi* (zevenkruidenpoeder voor wat pit)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit ½ el sesamolie in een pan op middellaag vuur.
2. Voeg de uienringen toe met een klein snufje zout en peper.
3. Bak ze in zo'n 10-12 minuten langzaam superzacht, zoet en goudbruin.
4. Zoek je nog meer diepgang?
5. Voeg de laatste minuut een klein scheutje teriyaki saus toe aan de uien.
6. Snijd de worsten aan weerszijden een paar keer schuin in (de traditionele Japanse manier).
7. Bestrooi ze met een klein beetje peper.
8. Verhit de rest van de sesamolie in een (grill)pan op middelhoog vuur en bak de worsten in 6-8 minuten rondom goudbruin en heet.
9. Giet de laatste minuut 1 el teriyaki saus over de worsten in de pan zodat ze een mooi, glanzend en kleverig laagje krijgen.
10. Snijd de broodjes open en warm ze kort op in een droge koekenpan of oven tot ze zacht en warm zijn.
11. Verdeel de warme, gekaramelliseerde uien onderin het broodje.
12. Leg de warme, met teriyaki geglazuurde worst bovenop de uien.
13. Trek een mooie, dunne zigzagstreep van de romige Kewpie-mayonaise over de lengte van de worst.
14. Besprenkel met nog wat extra teriyaki saus.
15. Top de hotdog royaal af met de krokante gebakken uitjes en een flinke pluk van de fijngesneden nori-reepjes voor die intense umami-kick.

LEKKER BIJ

- **Edamame boontjes:** Gestoomde sojaboontjes met grof zeezout houden de maaltijd lekker fris en groen.
- **Sesam-frites:** Knapperige Franse frietjes omgeschud met een paar druppels sesamolie en wat zout.
- **Dranktip:** Een ijskoud Japans rijstbier (zoals *Asahi Super Dry* of *Sapporo*), een frisse groene ijsthee (Matcha) of een glaasje gekoelde Sake.

HOTDOG JOSELIN STYLE



De Joselin Hotdog is de legendarische signature hotdog van *Morty's Wine and Beer Bar* in New York. Dit recept vindt zijn oorsprong in een familiebedrijf dat in 952 in de Bronx werd gestart. De Joselin Style onderscheidt zich door de perfecte New Yorkse streetfood-balans: een sappige runderhotdog, knapperige ijsbergsla, friszure ingelegde rode ui en een rijke, rokerige smoky chipotle mayonaise. Straight out of NYC, makkelijk te maken en waanzinnig smaakvol!

Bereidingstijd: 5 minuten (plus 10 minuten wachttijd voor de snelle pickle)
Keuken: Amerikaans (New York Streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte, luxe hotdogbroodjes (haute dog buns of brioche)
- 2 qualitative runderhotdogs (all-beef New York style)
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de New Yorkse toppings:

- ¼ krop ijsbergsla (in flinterdunne reepjes gesneden)
- ½ rode ui (in flinterdunne halve ringen)
- 2 el natuurazijn of witte wijnazijn (voor het snelle inleggen)
- 1 tl suiker

voor de smoky chipotle mayo:

- 3 el mayonaise
- 1 tl chipotle-puree of chipotle saus (uit een blikje chipotles in adobo)
- enkele druppels limoensap
- snufje gerookt paprikapoeder

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de azijn en de suiker in een kommetje tot de suiker is opgelost.
2. Schep de flinterdunne rode uienringen erdoorheen met een klein snufje zout.
3. Laat dit minstens 10 minuten trekken zodat de ui knapperig, friszuur en felroze wordt.
4. Giet voor gebruik goed af.
5. Meng de mayonaise met de chipotle-puree, het limoensap en het gerookte paprikapoeder tot een egale, zacht-pittige, rokerige saus.
6. Breng een pan water met een snufje zout en peper tegen het kookpunt aan (niet koken).
7. Leg de runderhotdogs erin en laat ze in 5-7 minuten door en door heet worden.
8. ***Tip:*** *Grillen in een pan met wat boter voor een extra barbecuesmaak kan en mag natuurlijk ook.*
9. Snijd de luxe hotdogbroodjes open.
10. Smelt de el boter in een koekenpan en leg de broodjes met de snijkant naar beneden.
11. Toast ze in 2 minuten goudbruin en heerlijk zacht.
12. Verdeel een handje van de flinterdunne, knapperige ijsbergsla onderin het warme broodje.
13. Leg de dampende New Yorkse runderworst bovenop de sla.
14. Verdeel de goed uitgelekte, felroze ingelegde rode ui royaal over de worst.
15. Trek een strakke, royale zigzagstreep van de smoky chipotle mayonaise over het geheel.

LEKKER BIJ

- **Cajun Fries of Potato Wedges:** Knapperige frietjes met pittige Cajun-kruiden sluiten perfect aan bij de rokerige chipotle saus.
- **Gefrituurde augurken:** Een echte Amerikaanse bar-snack die met zijn zure crunch een perfecte match is.
- **Dranktip:** Een koel, Amerikaans craft beer (zoals een New Yorkse Brooklyn Lager) of een smaakvolle IPA snijdt prachtig door de romige, rokerige mayo heen. Voor alcoholvrij is een ijskoude Cream Soda of Ginger Beer fantastisch.

HOTDOG KOREAN BBQ STYLE



De **Hotdog Korean BBQ Style** is een waanzinnige fusion-smaakbom die de hitte en de umami van de Koreaanse keuken combineert met de klassieke Amerikaanse hotdog. Dit recept draait om grote contrasten: een sappige, gegrilde runderworst omhuld met een kleverige en zoet-pittige Koreaanse BBQ-glazuur (op basis van gochujang), afgetopt met frisse, zurige kimchi en een romige sesam-mayonaise. Een unieke streetfood-ervaring die perfect is voor liefhebbers van gedurfde, Aziatische smaken!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Koreaans / Amerikaanse Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, zachte hotdogbroodjes (briochebroodjes passen hier geweldig bij)
- 2 grove runderhotdogs of kwalitatieve barbecueworsten van de slager
- 1 el sesamolie (om te bakken of te grillen)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de 'Korean BBQ' lak & toppings:

- 2 el gochujang (Koreaanse gefermenteerde chilipasta)
- 1 el sojasaus
- 1 el bruine suiker of vloeibare honing
- 1 teentje knoflook (zeer fijn geraspt)
- 4 el kimchi (kant-en-klaar, grof gehakt en goed uitgelekt)
- 1 bosui (in dunne ringetjes)
- 1 tl geroosterde sesamzaadjes

voor de sesam-mayonaise:

- 2 el mayonaise (bij voorkeur Japanse kewpie-mayonaise)
- ½ tl sesamolie
- enkele druppels limoensap

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een klein kommetje de gochujang, sojasaus, bruine suiker (of honing) en de geraspte knoflook tot een gladde, dikke saus.
2. Meng in een ander schaaltje de mayonaise met de halve theelepel sesamolie en het limoensap tot een romige spread.
3. Bestrooi de worsten met een klein snufje peper en zout.
4. Verhit de eetlepel sesamolie in een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur.
5. Bak de worsten in 5-6 minuten rondom goudbruin.
6. Bestrijk de worsten de laatste 2 minuten royaal met het gochujang-glazuur in de pan, zodat de saus indikt en mooi aan het vlees blijft plakken (pas op dat het niet verbrandt door de suikers!).
7. Snijd de hotdogbroodjes open en warm ze kort op in een droge pan of oven tot ze lekker zacht en warm zijn.
8. Smeer een laagje van de sesam-mayonaise aan de binnenkant van het warme broodje.
9. Leg de kleverige, met K-BBQ gelakte worst in het midden.
10. Verdeel een flinke, gulle schep van de frisse en licht-pittige kimchi langs de worst.
11. Garneer de hotdog royaal met de ringetjes bosui en strooi de geroosterde sesamzaadjes eroverheen voor de perfecte Aziatische afwerking.

LEKKER BIJ

- **Cassave kroepoek of zoete aardappelfrietjes:** De lichte crunch of zoetheid balanceert de diepe umami-smaak van de gochujang prachtig.
- **Frisse komkommersalade:** Een simpele Aziatische salade van dunne komkommerlinten met wat rijstazijn en sesamolie brengt verkoeling op het bord.
- **Dranktip:** Een ijskoud Koreaans bier (zoals Cass of Hite), een frisse pilsener of een glaasje traditionele Soju (bijvoorbeeld in een fruitige smaak zoals perzik of grapefruit).

HOTDOG KOREAN STYLE



De Hotdog Korean Style—wereldwijd ook wel bekend als de *Korean Corn Dog* of *Gamja Hot Dog*—is een van de meest virale en populaire streetfood-hypes uit de straten van Seoul. In tegenstelling tot een gewone hotdog ligt de worst hier niet los in een broodje, maar wordt de combinatie van worst en kaas op een spies gedoopt in een gistbeslag en gerold in blokjes aardappel of paneermeel. Het resultaat is een superkrokante, goudbruin gefrituurde snack met een waanzinnig vloeibare 'cheese pull' van mozzarella, afgetopt met een snufje suiker, ketchup en srirachamayo. Een onweerstaanbare zoet-hartige smaakervaring!

Bereidingstijd: 30 minuten (plus 5 minuten rijzen voor het beslag)
Keuken: Koreaans (Streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs op een spies:

- 2 kwalitatieve runderhotdogs of knakworsten (halveert in de lengte)
- 100 g mozzarella (aan één stuk, gesneden in 2 dikke blokken ter grootte van een halve worst)
- 2 stevige houten satéprikkers of chopsticks
- 100 g diepvriesfrites (ontdooid en in heel kleine blokjes gesneden) *óf* panko paneermeel
- plantaardige olie (om in te frituren)

voor het Koreaanse gistbeslag:

- 100 g bloem
- 1 tl droge gist
- 1 tl suiker
- ½ tl zout
- 80 ml lauw water

voor de toppings:

- 1 el fijne kristalsuiker (de geheime Koreaanse finishing touch!)
- ketchup
- srirachamayo (of gewone mayonaise)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de bloem, droge gist, suiker en het zout in een kom.
2. Giet het lauwe water erbij en roer tot een zeer dik, plakkerig beslag.
3. Giet het beslag over in een hoog, smal glas (zoals een bierpul of maatbeker).
4. Dek af en laat 5 minuten rusten op een warme plek tot het lichtjes begint te rijzen.
5. Snijd de hotdogs doormidden.
6. Snijd de mozzarella in blokken die even dik zijn als de worst.
7. Rijg aan elke houten prikker eerst een stuk worst en daarna een blok mozzarella (zodat de kaas straks aan de bovenkant zit).
8. Dep de spiesen goed droog met keukenpapier en leg ze 10 minuten in de vriezer; hierdoor blijft de kaas straks beter zitten tijdens het bakken.
9. Verhit een ruime pan met een flinke laag plantaardige olie tot 70-80 °C.
10. Haal een spies uit de vriezer en doop deze rechtstandig in het glas met beslag.
11. Draai de spies rond tot de worst en kaas volledig en dik bedekt zijn met het deeg.
12. ol de spies daarna direct door de fijngesneden blokjes aardappel (druk ze eventueel goed aan met je handen zodat ze blijven plakken) of door het panko paneermeel.
13. Laat de spies voorzichtig in de hete olie glijden.
14. Frituur de Korean hotdog in 4-5 minuten goudbruin en knapperig.
15. Draai halverwege om.
16. Haal ze uit de pan en laat kort uitlekken op keukenpapier.
17. Rol de gloeiend hete hotdogs direct door een dun laagje suiker op een bord (dit klinkt gek, maar het zoete contrasteert perfect met de hartige kaas).
18. Trek daarna mooie dunne strepen ketchup en srirachamayo over de lengte van de hotdog.
19. Serveer direct als de kaas nog vloeibaar is!

LEKKER BIJ

- **Ingelegde gele radijs (Danmuji):** Deze zoet-zure, knapperige Koreaanse radijsplakjes zijn de ultieme frisse tegenhanger voor de gefrituurde hotdog.
- **Kimchi:** Een schaaltje gefermenteerde kool brengt met zijn zuren en pittigheid de hele maaltijd perfect in balans.
- **Dranktip:** Een ijskoude Koreaanse rijstwijn (*Makgeolli*), een fris Aziatisch pilsener (zoals Cass of Hite), of een verfrissende bruisende ijsthee met yuzu (Aziatische citrusvrucht).

HOTDOG LINCOLNSHIRE STYLE



De Hotdog Lincolnshire Style brengt het beste van het Britse platteland naar een hotdogbroodje. Deze stijl draait volledig om de wereldberoemde Lincolnshire sausage, een grove en sappige varkensworst die haar unieke en herkenbare karakter dankt aan een flinke dosis verse salie. In plaats van Amerikaanse sauzen combineren we deze traditionele worst met romige, zoete appel-uiencompote, scherpe Engelse mosterd en knapperige stukjes walnoot. Een heerlijk hartverwarmende, rustieke hotdogervaring die perfect past bij een gure herfst- of winteravond!

Bereidingstijd: 25 minuten
Keuken: Brits / Comfortfood

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 stevige, rustieke hotdogbroodjes (zoals mini-pistolets of zachte briochebuns)
- 2 grove Lincolnshire worsten (of kwalitatieve grove varkensworsten met salie van de slager)
- 1 el boter (om in te bakken)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de appel-uiencompote & toppings:

- 1 grote rode ui (in dunne halve ringen)
- 1 kleine friszure appel (zoals Elstar of jonagold, geschild en in kleine blokjes)
- 1 el bruine suiker
- 1 el appelciderazijn
- Engelse mosterd (zoals Colman's, voor een scherpe kick)
- 2 el walnoten (kort geroosterd en grof gehakt)
- een paar blaadjes verse salie (fijngehakt, voor de garnering)

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt ½ el boter in een klein pannetje op middellaag vuur.
2. Voeg de rode ui en appelblokjes toe met een klein snufje zout en peper.
3. Bak dit zo'n 5 minuten tot ze zacht beginnen te worden.
4. Voeg de bruine suiker en de appelciderazijn toe.
5. Laat het geheel op laag vuur zo'n 10-12 minuten zachtjes pruttelen en inkoken tot een dikke, glanzende en licht kleverige compote.
6. Bestrooi de worsten met een klein beetje zwarte peper.
7. Verhit de rest van de boter in een koekenpan of grillpan op middelhoog vuur.
8. Bak de grove salieworsten in 8-10 minuten rondom goudbruin en door en door gaar.
9. Snijd de hotdogbroodjes open en warm ze kort op onder de ovengrill of in een droge pan tot ze lekker warm en aan de randjes licht krokant zijn.
10. Smeer een dunne, strakke streep van de scherpe Engelse mosterd op de warme binnenkant van het broodje (pas op, deze mosterd is pittig!).
11. Leg de dampende Lincolnshire worst in het broodje.
12. Schep een gulle, royale lepel van de warme appel-uiencompote over de lengte van de worst.
13. Strooi de gehakte walnoten en de fijngehakte verse salie eroverheen voor die heerlijke, rustieke crunch en kruidige afwerking.

LEKKER BIJ

- **Dikke Vlaamse of Britse frieten (Chips):** Serveer er stevige, dikke frieten bij met een snufje zeezout en eventueel een drupje moutazijn (*malt vinegar*).
- **Geroosterde wortelgroenten:** Stukjes pastinaak en wortel uit de oven met honing en tijm sluiten perfect aan bij het winterse karakter.
- **Dranktip:** Een koel glas traditionele Engelse appelcider (*cider*), een stevige Britse Ale, of een warme kop earl grey thee.

HOTDOG MAC & CHEESE STYLE



De Hotdog Mac & Cheese Style brengt twee van de allerbekendste Amerikaanse *comfortfood*-giganten samen in één broodje. Dit recept is de ultieme verwennerij voor jong en oud: een sappige, gegrilde runderworst in een zacht briochebroodje, volledig bedolven onder een royale schep romige Mac & Cheese en afgetopt met krokante bacon en bosui. Het zachte, romige en kaasachtige karakter van de macaroni past verrassend goed bij de hartige 'snap' van de hotdogworst. Een heerlijk extravagante snack!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans (Comfortfood Fusion)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (brioche buns zijn perfect om de saus op te vangen)
- 2 grote runderhotdogs of grove barbecueworsten
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de mac & cheese topping:

- 75 g elleboogjes macaroni (of andere kleine pasta)
- 75 g cheddar (geraspt, bij voorkeur zelf geraspt voor de beste smelting)
- 50 ml kookroom of volle melk
- ½ tl mosterdpoeder of gewone mosterd
- snufje paprikapoeder, zout en zwarte peper

voor de garnituur:

- 2 plakjes ontbijtspek (bacon, knapperig uitgebakken en verkruimeld)
- 1 bosui (in dunne ringetjes)
- ketchup of barbecuesaus (optioneel, naar smaak)

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de macaroni in een pan met ruim gezouten water beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Giet de pasta af en zet apart.
3. Bak de plakjes ontbijtspek in een droge koekenpan goudbruin en superknapperig.
4. Laat ze uitlekken op keukenpapier en verkruimel ze grof.
5. Bak in dezelfde pan (of een grillpan) de worsten met een klein snufje peper en zout in 6-8 minuten rondom bruin en door en door heet.
6. Doe de kookroom (of melk) in een steelpannetje samen met de mosterd en een snufje paprikapoeder, peper en zout.
7. Breng dit tegen het kookpunt aan op laag vuur.
8. Voeg de geraspte cheddar toe en roer rustig tot een gladde, dikke kaassaus.
9. Meng de gekookte macaroni direct door de warme kaassaus tot alle pasta bedekt is met een romige laag kaas.
10. Snijd de hotdogbroodjes open.
11. Smeer de binnenkant in met de 1 el boter en toast ze heel kort in een warme koekenpan tot de binnenzijde goudgeel en zacht is.
12. Leg de hete worst in het getoaste briochebroodje.
13. Schep een flinke, royale berg van de warme, romige Mac & Cheese rechtstreeks bovenop en langs de worst.
14. Strooi de krokante baconkruimels en de frisse ringetjes bosui royaal over de pasta heen.
15. Maak het eventueel af met een heel dun streepje ketchup of barbecuesaus voor een extra zoet-zure toets.

LEKKER BIJ

Omdat deze hotdog door de pasta al erg machtig is, werken frisse en knapperige bijgerechten het allerbest:

- **Frisse coleslaw:** Een salade van spitskool en wortel in een lichte dressing snijdt perfect door het vette en romige karakter van de kaassaus.
- **Zure augurken (Pickles):** Grote, friszure augurkenparten om los bij te serveren bieden een fijn tegenwicht.
- **Dranktip:** Een ijskoude, strak-zure Lemonade of een frisse Ginger Ale. Drink je bier? Kies dan voor een lichte Amerikaanse Lager of een hoppige IPA om het gehemelte te verfrissen.

HOTDOG MAXWELL STREET POLISH STYLE



De Maxwell Street Polish Hotdog is een historische streetfood-legende uit Chicago, ontstaan in de vroege 20e eeuw bij *Jim's Original* op Maxwell Street. Dit monumentale broodje is een van de weinige hotdogs in Chicago waarop mosterd wél verplicht is en runderhotdogs plaatsmaken voor een dikke, grof gemalen Poolse Kielbasa-worst. De absolute handtekening van deze klassieker is de gigantische berg zoete, goudgeel gekaramelliseerde uien en de scherpe, ingelegde sport peppers. Puur, historisch comfortfood dat barst van de hartige smaken!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans (Chicago Streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (traditioneel witte buns)
- 2 dikke, grove Poolse Kielbasa-worsten (of kwalitatieve gerookte runder-/varkensworsten met veel knoflook en piment)
- 1 el gele mosterd (Amerikaanse stijl, zoals French's)

voor de gekaramelliseerde uien:

- 2 grote gele uien (in dunne ringen)
- 2 el ongezouten boter (of reuzel voor de authentieke smaak)
- snufje zout en zwarte peper

voor de finishing touch:

- 4 *sport peppers* (kleine, scherpe ingelegde groene pepertjes) *of* milde groene peperoni's uit een pot

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 2 el boter in een koekenpan op middellaag vuur.
2. Voeg de uienringen toe met een flinke snuf zout en zwarte peper.
3. Bak de uien in zo'n 2-5 minuten rustig zacht, zoet en goudbruin.
4. Ze moeten heerlijk sappig en half-gekaramelliseerde blijven, niet té donker en droog.
5. Verhit een grillpan of gietijzeren koekenpan op middelhoog vuur.
6. Bak de Poolse worsten in 6-8 minuten rondom goudbruin tot het velletje strak staat en ze door en door heet zijn.
7. ***Tip:*** *In Chicago worden ze vaak in de lengte half ingesneden (vlinderen) zodat ze nog sneller garen en extra krokante randjes krijgen.*
8. Snijd de broodjes open.
9. Warm ze de laatste minuut kort op in de oven of leg ze even met de snijkant op het vet in de uienpan zodat ze zacht en warm worden.
10. Smeer een dikke, gulle streep gele mosterd aan de binnenkant van het warme broodje.
11. Leg de gloeiend hete, sappige Kielbasa-worst erin.
12. Schep een gigantische, royale berg van de warme, gesmoorde uien over de lengte van de worst.
13. Leg de *sport peppers* direct bovenop de uien voor die onmisbare, pittige bite.

LEKKER BIJ

- **Frietjes met schil:** Traditioneel werden de hotdogs bij Jim's Original altijd geserveerd op een bedje van vers gesneden, zoute frieten.
- **Zure augurkenpartjes:** Los erbij geserveerd om met hun zuren te breken door de rijke, vette worst en zoete uien.
- **Dranktip:** Een ijskoud, pretentieloos Amerikaans pilsener of een flinke beker donkere cola met veel ijs om de scherpte van de mosterd en pepertjes te blussen.

HOTDOG NEW YORK STYLE



De Klassieke New York Style Hotdog brengt je rechtstreeks naar de drukke trottoirs van Manhattan, waar de geur van de legendarische *all-beef* hotdogs van de straatwagens (pushcarts) je tegemoetkomt. Dit recept is puur, ongecompliceerd en barst van de New Yorkse geschiedenis. Het geheim achter de ultieme NYC-ervaring zit in de combinatie van de legendarische New York pushcart onion sauce (een kruidige uienjus met een snufje kaneel), warme zuurkool en een flinke streep pittige bruine mosterd. *Fuhgeddaboudit!*

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans (New York Streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte, klassieke witte hotdogbroodjes
- 2 grote runderhotdogs van goede kwaliteit (*all-beef*)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de New York Pushcart Onion Sauce:

- 1 grote gele ui (in dunne halve ringen)
- 1 el olijfolie
- 1 el tomatenpuree
- 50 ml water
- ½ tl chilipoeder of srirachasaus (voor een subtiele warmte)
- ½ tl kaneel (hét geheime ingrediënt van de iconische New Yorkse saus!)

voor de toppings:

- 4 el zuurkool (goed uitgeknepen en opgewarmd)
- Pittige bruine mosterd (Spicy Brown Mustard of Dijon mosterd)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een klein pannetje op middelhoog vuur.
2. Voeg de uienringen toe met een snufje zout en peper en bak ze in 5-7 minuten zacht en glazig.
3. Roer de tomatenpuree, het chilipoeder en de kaneel erdoor en bak minuut mee.
4. Giet het water erbij, zet het vuur laag en laat het geheel 8-10 minuten zachtjes inkoken tot een dikke, glanzende en kruidige uienjus.
5. Breng een pan water met een snufje zout en peper tegen het kookpunt aan (niet koken!).
6. Leg de runderhotdogs erin en laat ze in 5-7 minuten door en door heet worden.
7. Dit is de traditionele manier waarop de *hot dog venters* in NYC hun worsten warm houden.
8. Snijd de hotdogbroodjes open.
9. Leg ze de laatste 2 minuten van de opwarmtijd plat bovenop de worsten in de pan (of gebruik een stoommandje) zodat ze door de stoom superzacht, warm en flexibel worden.
10. Leg de hete runderworst in het zachte, gestoomde broodje.
11. Schep aan de ene kant van de worst een flinke lepel warme zuurkool.
12. Verdeel over de lengte van de worst een gulle hoeveelheid van de warme, kruidige New Yorkse uiensaus.
13. Maak het geheel af met een strakke zigzagstreep van de pittige bruine mosterd.

LEKKER BIJ

- **New York Style Pretzel:** Een grote, zachte krakeling met grof zout en extra mosterd maakt je New Yorkse lunch compleet.
- **Salt & Vinegar chips:** De zure en zoute crunch van deze aardappelchips past geweldig bij de hartige hotdog.
- **Dranktip:** Een koud, lokaal gebrouwen Brooklyn Lager, een klassieke Amerikaanse Cream Soda of een verfrissende Ginger Ale met veel ijs.

HOTDOG NEWARK STYLE



De Hotdog Newark Style—in de Amerikaanse staat New Jersey beter bekend als de authentieke Italian Hot Dog—is een legendarische uitvinding uit de jaren 30 van *Jimmy Buff's* in Newark. Dit is geen gewone hotdog, maar een gigantisch, gevuld streetfood-monument ontstaan binnen de Italiaans-Amerikaanse gemeenschap. Het geheim? Kruidige runderhotdogs die samen met flinke schijven aardappel, zoete uien en groene paprika's in een diepe pan worden gebakken en vervolgens in een stevig kwart Italiaans brood worden gestopt. Een waanzinnige, vullende maaltijd vol textuur!

Bereidingstijd: 30 minuten
Keuken: Italiaans-Amerikaans (New Jersey Streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 runderhotdogs van goede kwaliteit (het liefst met een stevig velletje)
- ½ stevig rond Italiaans brood (zoals een dikke focaccia of Turks brood, in twee grote kwarten gesneden zodat je een 'pocket' kunt maken)
- 3 tot 4 el olijfolie of zonnebloemolie (om in te bakken)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de Newark toppings (peppers, onions & potatoes):

- 1 grote Russet of goudgele aardappel (gescrubd, in plakjes van ½ cm dik)
- 1 grote groene paprika (in brede repen)
- 1 grote gele ui (in dikke halve ringen)
- 1 tl gedroogde oregano
- Amerikaanse gele mosterd

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de helft van de olie in een grote gietijzeren of zware koekenpan op middelhoog vuur.
2. Leg de plakjes aardappel erin in een enkele laag.
3. Laat ze 3-4 minuten ongestoord bakken tot de onderkant goudbruin en knapperig is.
4. Draai ze om en bak nogmaals 3-4 minuten.
5. Bestrooi met peper en zout, haal ze uit de pan en zet apart.
6. Voeg de rest van de olie toe aan dezelfde pan.
7. Doe de paprika en ui erin.
8. Breng op smaak met zout, peper en de gedroogde oregano.
9. Bak ze onder regelmatig omscheppen in 8-10 minuten heerlijk zacht en licht geblakerd aan de randjes.
10. Push de groenten naar één kant van de pan.
11. Leg de runderhotdogs in het vrijgekomen deel van de pan.
12. Bak ze 4-5 minuten tot ze rondom mooi bruin en licht rimpelig of opengebarsten zijn.
13. Voeg de laatste minuut de gebakken aardappels weer toe aan de groenten om alles gloeiend heet te laten worden.
14. Snijd de twee grote kwarten brood aan de zachte binnenkant open zodat er een diepe envelop of zak (*pocket*) ontstaat, maar laat de buitenste korst intact.
15. Smeer de binnenkant royaal in met de gele mosterd.
16. Schuif in elk stuk brood een hete runderworst.
17. Prop de broodjes daarna zo vol mogelijk met de zachte uien, paprika's en de krokante schijfjes aardappel.
18. In Newark hoort het broodje bijna uit elkaar te barsten van de toppings!

LEKKER BIJ

Omdat deze hotdog al gebakken aardappels bevat, hoef je er geen frietjes bij te serveren. Dit past er juist uitstekend bij:

- **Ingelegde groenten:** Een schaaltje zure augurkjes of *giardiniera* (Italiaans ingelegde zure groenten) snijdt heerlijk door de vetheid van de hotdog.
- **Italiaanse pastasalade:** Een simpele, koude salade met tomaat, komkommer en een lichte vinaigrette houdt de maaltijd fris.
- **Dranktip:** Een klassieke Amerikaanse *Cream Soda*, een koude *Root Beer* of een stevig, fris Italiaans pilsener (zoals Peroni of Birra Moretti) sluit perfect aan bij dit historische smaakprofiel.

HOTDOG OLD DUTCH STYLE



De Hotdog Old Dutch Style brengt de gezellige, oer-Hollandse smaken van grootmoeders keuken samen in een eigentijds hotdogbroodje. In plaats van Amerikaanse sauzen en zuurkool kiezen we bij deze oer-Hollandse variant voor een ambachtelijke, sappige rookworst uit de slagerij, geserveerd in een zacht wit broodje en rijkelijk getopt met een lauwwarme, zoete uien-hachee-jus en krokant uitgebakken spekjes. Afgemaakt met een flinke streep pittige Zaanse mosterd is dit de ultieme oer-Hollandse comfortfood-hotdog voor een gure dag!

Bereidingstijd: 25 minuten
Keuken: Nederlands / Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte witte hotdogbroodjes (of klassieke kadetjes)
- 1 ambachtelijke Gelderse rookworst van goede kwaliteit (gesneden in twee gelijke stukken ter lengte van de broodjes)
- 1 el ongezouten boter (om de uien in te stoven)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de Oudhollandse toppings:

- 2 grote uien (in dunne ringen)
- 1 el bruine basterdsuiker
- 1 el natuurazijn of witte wijnazijn
- 1 laurierblaadje
- 50 g magere spekreepjes (of ontbijtspek, fijngehakt)
- Zaanse of Groninger mosterd (pittig en scherp)
- 2 el gebakken uitjes (voor extra crunch)

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de 1 el boter in een klein pannetje op middellage stand.
2. Voeg de uienringen toe met een klein snufje zout en zwarte peper.
3. Bak ze 5 minuten tot ze zacht zijn.
4. Voeg de bruine basterdsuiker, de azijn en het laurierblaadje toe.
5. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat de uien zo'n 2-5 minuten rustig stoven tot ze diepbruin, zacht en zoet zijn.
6. Verwijder voor het serveren het laurierblaadje.
7. Bak ondertussen de spekreepjes in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin en superknapperig zijn.
8. Laat ze uitlekken op een stukje keukenpapier.
9. Breng een pan met water tegen het kookpunt aan (laat het water absoluut niet koken, anders knapt het velletje).
10. Leg de rookworst erin en laat deze in 10-12 minuten door en door warm en sappig worden.
11. Snijd de witte broodjes open en warm ze de laatste 2 minuten even mee in een voorverwarmde oven (80 °C) of stoom ze kort boven de worst, zodat ze heerlijk zacht en warm worden.
12. Smeer een gulle, strakke streep van de scherpe Zaanse mosterd aan de binnenkant van het warme broodje.
13. Leg het warme stuk rookworst in het midden.
14. Schep een flinke, royale lepel van de warme, zoete uien-hachee-jus over de lengte van de rookworst.
15. Strooi de krokante uitgebakken spekjes over de uien.
16. Maak het geheel af met een extra handje gebakken uitjes voor de ultieme bite.

LEKKER BIJ

- **Vlaamse frieten met mayo:** Lekker dikke, goudgele frieten met een flinke klodder romige mayonaise maken deze oer-Hollandse maaltijd compleet.
- **Amsterdamse uitjes en augurken:** Een schaaltje met zure, felgele Amsterdamse uitjes en knapperige augurkenpartjes biedt een fijn, fris tegenwicht aan de vette rookworst en zoete jus.
- **Dranktip:** Een koud glas oer-Hollandse pilsener, een stevige herfstbok, of een ouderwets glas ijskoude chocomel.

HOTDOG PASTRAMI STYLE



De Hotdog Pastrami Style is een waanzinnige kruising tussen twee New Yorkse delicatessen: de klassieke straat-hotdog en de wereldberoemde *pastrami on rye* uit traditionele Joodse deli's (zoals Katz's Delicatessen). In deze luxueuze variant combineren we een sappige, warme runderworst met flinterdunne, warme plakjes gekruide runder pastrami, gesmolten Zwitserse kaas (Emmentaler) en een flinke schep warme zuurkool. Afgemaakt met een romige, zelfgemaakte Russian dressing brengt dit recept de ultieme smaak van een New Yorkse delicatessenwinkel naar je eigen keuken!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans (New York Deli Fusion)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (brioche of broodjes met wat maanzaad zijn erg lekker)
- 2 runderhotdogs of all-beef knakworsten van hoge kwaliteit
- 100 g runder pastrami (flinterdun gesneden, van de vleeswarenafdeling of slager)
- 4 plakjes Zwitserse kaas (zoals emmentaler of gruyère)
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de toppings:

- 4 el zuurkool (goed uitgeknepen en opgewarmd)
- 2 grote zure augurken (in de lengte in vieren gesneden, voor erbij)

voor de snelle Russian dressing:

- 2 el mayonaise
- 1 el ketchup
- 1 tl mierikswortelpuree (*horseradish*, voor een scherpe kick)
- ½ tl paprikapoeder
- enkele druppels citroensap

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de mayonaise, ketchup, mierikswortelpuree, het paprikapoeder en het citroensap in een kommetje tot een gladde, lichtroze saus.
2. Breng eventueel op smaak met een heel klein snufje zout en peper.
3. Breng een pan water met een snufje zout en peper tegen het kookpunt aan (niet koken).
4. Leg de runderhotdogs erin en laat ze in 5 minuten door and door warm worden.
5. Leg de laatste minuut de plakjes runderpastrami losjes in een zeef boven de pan (stomen), zodat het vlees heerlijk warm, sappig en flexibel wordt.
6. Snijd de hotdogbroodjes open, besmeer de binnenkant met de el boter en toast ze kort in een hete koekenpan tot de binnenkant goudbruin is.
7. Leg direct 2 plakjes Zwitserse kaas in elk warm broodje, zodat de kaas direct begint te smelten.
8. Leg de warme, gestoomde plakjes pastrami onderin het broodje, bovenop de smeltende kaas.
9. Plaats de gloeiend hete runderworst in het midden op de pastrami.
10. Verdeel een gulle schep warme zuurkool aan weerszijden van de worst.
11. Trek een mooie, brede zigzagstreep van de pittig-romige Russian dressing over de lengte van de hotdog.

LEKKER BIJ

- **Salt & Vinegar chips:** De intense, zure en zoute crunch van deze aardappelchips snijdt prachtig door het rijke karakter van de pastrami en kaas.
- **Klassieke aardappelsalade:** Een koude, romige aardappelsalade met dille sluit naadloos aan bij de New Yorkse deli-vibe.
- **Dranktip:** Een ijskoud, lokaal gebrouwen Brooklyn Lager of een stevige Amerikaanse IPA. Voor een alcoholvrije optie is een ambachtelijke *Dr Pepper* of een verfrissende *Ginger Beer* met veel ijs een absolute aanrader.

HOTDOG ROCKEFELLER PLAZA STYLE



De Hotdog Rockefeller Plaza Style brengt je direct naar het chique hart van Midtown Manhattan. Geïnspireerd door de weelderige flair van New York City combineert deze gastronomische hotdog pure streetfood-traditie met een luxe, decadente twist. In plaats van standaard toppings kiezen we voor een sappige runderworst in een zacht briochebroodje, rijkelijk ingesmeerd met een zoete, diepe vijgenjam, romige geitenkaas en overgoten met een karakteristieke, rokerige barbecuesaus. Een waanzinnig samenspel van zoet, hartig en romig dat de grandeur van de Big Apple eer aandoet!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans / Gourmet Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte, luxe brioche hotdogbroodjes
- 2 grote runderhotdogs (*all-beef*) van hoge kwaliteit
- 1 el ongezouten boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de Rockefeller Plaza toppings:

- 2 el zachte, romige geitenkaas (verkruimeld of smeerbaar)
- 2 el hoogwaardige vijgenjam
- 2 el rokerige barbecuesaus (*Hickory of Smokey BBQ sauce*)
- 1 kleine rode ui (in flinterdunne ringen, voor een frisse bite)
- een paar takjes verse tijm (alleen de blaadjes, voor een aromatische finishing touch)

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rode ui in ragfijne ringen en rits de blaadjes van de takjes verse tijm.
2. Zet de vijgenjam, geitenkaas en BBQ-sauzen binnen handbereik.
3. Bestrooi de runderhotdogs met een klein snufje peper en zout.
4. Verhit een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur en bak de worsten in 5-7 minuten rondom goudbruin tot het velletje strak staat en ze gloeiend heet zijn.
5. Snijd de briochebroodjes open en besmeer de binnenzijde met de el boter.
6. Toast ze kort in een schone, warme koekenpan met de snijkant naar beneden tot de binnenkant goudgeel en licht krokant is.
7. Smeer een gulle laag van de zoete vijgenjam aan één binnenzijde van het warme getoaste broodje.
8. Smeer of verdeel de romige geitenkaas aan de andere binnenzijde.
9. Leg de warme, gegrilde runderworst in het midden.
10. Trek een elegante, brede zigzagstreep van de rokerige barbecuesaus over de lengte van de worst.
11. Garneer de hotdog met de fijne rode uienringen en strooi de verse tijmblaadjes eroverheen voor een verfijnde, aromatische smaakexplosie.

LEKKER BIJ

- **Parmezaan-truffelfrietjes:** Dunne, knapperige frietjes omgeschud met een drupje truffelolie, zeezout en geraspte Parmezaanse kaas passen uitstekend bij de luxe flair.
- **Groene salade met walnoten:** Een lichte salade van rucola en veldsla met een milde balsamico-vinaigrette en stukjes walnoot sluit naadloos aan bij de geitenkaas en vijgen.
- **Dranktip:** Een koel glas fruitige en droge rode wijn (zoals een Pinot Noir of Merlot), een elegant blond speciaalbier of een verfrissende, bruisende *Apple Cider*.

HOTDOG ROLLING ROSS' STYLE



De Hotdog Rolling Ross' Style is geïnspireerd op de befaamde streetfood-stijl van Amsterdam. Deze loaded hotdog draait volledig om de ultieme, hartige smaakcombinatie van een sappige, gegrilde runderworst en een fluweelzachte, romige bacon-uien saus. Samen met extra knapperig uitgebakken spekjes, zoetzure augurk en knapperige gefrituurde uitjes brengt dit broodje een intense dosis comfortfood naar je bord.

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans / Nederlands (Streetfood Style)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (briochebroodjes passen hier perfect bij)
- 2 runderhotdogs of grove barbecueworsten van goede kwaliteit
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de Rolling Ross' bacon saus:

- 3 el mayonaise
- 1 plakje ontbijtspek (bacon, superknapperig gebakken en helemaal fijn gekruimeld)
- ½ tl uienpoeder
- een snufje gerookt paprikapoeder (voor die typische *smokey* baconsmaak)
- ½ tl witte wijnazijn

voor de toppings:

- 50 g magere spekreepjes (of ontbijtspek, krokant uitgebakken)
- 1 grote zoetzure augurk (in kleine blokjes gesneden)
- 2 el gebakken uitjes (krokante uitjes)
- ½ bosui (in dunne ringetjes, voor een frisse touch)

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de spekreepjes (en het extra plakje bacon voor de saus) in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin en superknapperig zijn.
2. Laat ze uitlekken op een stukje keukenpapier.
3. Meng de mayonaise met de fijne baconkruimels, het uienpoeder, de azijn en het gerookte paprikapoeder in een kommetje tot een gladde, hartige baconsaus.
4. Bestrooi de runderhotdogs met een klein snufje peper en zout.
5. Bak de worsten in het achtergebleven spekvet (of gebruik een grillpan) in 5-7 minuten rondom goudbruin en door en door heet.
6. Snijd de hotdogbroodjes open.
7. Smeer de binnenkant in met de el boter en toast ze kort in een warme koekenpan tot de binnenzijde goudgeel en heerlijk zacht is.
8. Smeer een gulle laag van de zelfgemaakte *creamy bacon saus* aan de binnenkant van het warme broodje.
9. Leg de hete gegrilde runderworst in het midden.
10. Verdeel de fijne blokjes augurk langs de worst.
11. Strooi de krokante gebakken spekjes en de gebakken uitjes royaal over de lengte van de hotdog.
12. Garneer als finishing touch met de ringetjes bosui voor een mooi kleurcontrast.

LEKKER BIJ

- **Vlaamse of Franse frietjes:** Knapperige, zoute frieten smaken fantastisch bij het romige en rokerige karakter van de baconsaus.
- **Amerikaanse Coleslaw:** Een frisse salade van witte kool en wortel in een lichte dressing biedt een perfect, koel tegenwicht.
- **Dranktip:** Een koel, hoppig blond bier, een stevige IPA of een ijskoude kersencola (Cherry Coke) met veel ijs.

HOTDOG SAN FRANCISCO STYLE



De Hotdog San Francisco Style—in de Bay Area ook wel bekend als de *Mission Dog*—is een legendarische streetfood-klassieker. Waar steden aan de oostkust zware, hartige toppings gebruiken, kiest de zonnige westkust voor een frisse twist. Het is de ultieme "BLT-dog": een sappige runderworst strak omwikkeld met knapperige bacon, getopt met gegrilde paprika en ui, frisse sla, tomaat, avocado én een romige streep mayonaise. Een perfect gebalanceerde smaakexplosie!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans (West Coast Streetfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (briochebuns passen hier perfect bij)
- 2 grote runderhotdogs van goede kwaliteit
- 2 lange plakken ontbijtspek (bacon)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de gegrilde & frisse toppings:

- ½ gele ui (in dunne ringen)
- ½ groene of rode paprika (in dunne repen)
- 1 el olijfolie (om in te bakken)
- ½ kopje ijsbergsla of romaine sla (fijngesneden)
- 4 dunne plakjes tomaat
- ½ rijpe avocado (in dunne plakjes)

voor de sauzen:

- 2 el romige mayonaise
- 1 el Amerikaanse gele mosterd of dijonmosterd

optioneel:

- sriracha of ketchup (naar wens)

ZO MAAK JE HET:

1. Droog de runderhotdogs goed af met keukenpapier.
2. Wikkel om elke worst strak één plak ontbijtspek (bacon) zodat de worst volledig bedekt is.
3. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan of grillpan op middelhoog vuur.
4. Voeg de uienringen en paprikarepen toe aan de ene kant van de pan met een klein snufje zout en peper.
5. Leg de met bacon omwikkelde worsten aan de andere kant.
6. Bak het geheel in 8-10 minuten rondom goudbruin tot de uien zacht en zoet zijn en de bacon om de worst superknapperig is.
7. Snijd de hotdogbroodjes open en warm ze de laatste 2 minuten kort op in een droge pan of oven tot ze heerlijk zacht en warm zijn.
8. Smeer een dun laagje mosterd aan de binnenkant van het warme broodje.
9. Leg een bedje van fijngesneden sla onderin het broodje.
10. Leg de gloeiend hete bacon-worst hier bovenop.
11. Verdeel de warme, gegrilde paprika en ui over de worst.
12. Schuif de plakjes tomaat en de romige avocado aan de zijkanten tussen de worst en het broodje.
13. Trek als finishing touch een gulle zigzagstreep van de mayonaise over de lengte van de hotdog.

LEKKER BIJ

- **Kettle Chips:** Knapperige, dikke aardappelchips (bijvoorbeeld met zeezout of jalapeño-smaak) passen perfect bij de zachte structuur van de hotdog. []
- **Onion Rings:** Krokant gefrituurde uienringen sluiten naadloos aan bij de zoete, gegrilde uien op de hotdog.
- **Dranktip:** Een ijskoude *California Common* (stoom bier), een fruitige IPA of een grote beker verfrissende ijsthee met citroen snijdt prachtig door de romige mayonaise en avocado.

HOTDOG SKINNY STYLE



De Hotdog Skinny Style bewijst dat comfortfood ook heerlijk licht, voedzaam en caloriearm kan zijn. In deze slanke variant ruilen we het zware briochebroodje in voor een krokant blad van Romeinse sla (als natuurlijke wrap) en kiezen we voor een magere kip- of vegetarische hotdog. Rijkelijk getopt met een frisse komkommer-radijssalsa, ingelegde rode ui en een slanke, romige yoghurtdillesaus is dit de perfecte maaltijd voor wie verantwoord wil genieten van een smaakexplosie!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Modern / Healthy Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige bladeren van romeinse sla (romaine sla, gewassen en drooggedept)
- 2 magere kiphotdogs óf vegetarische knakworsten (zoals op basis van soja of groenten)
- ½ el olijfolie (om licht in te vetten voor de grill)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de slanke topping & yoghurt essence:

- ¼ komkommer (in zeer kleine blokjes)
- 3 radijsjes (in flinterdunne schijfjes)
- ½ rode ui (in flinterdunne halve ringen, eventueel 0 minuten geweekt in el azijn voor een friszure *pickle*)
- 3 el magere Griekse yoghurt (0% vet)
- 1 tl verse dille of bieslook (fijngehakt)
- enkele druppels citroensap
- 1 tl grove Groninger mosterd (caloriearm en vol smaak)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de Griekse yoghurt, de fijngehakte dille (of bieslook) en het citroensap in een kommetje.
2. Breng op smaak met een klein snufje zout en zwarte peper tot een frisse, romige dressing.
3. Meng de kleine blokjes komkommer en de schijfjes radijs in een schaaltje met een heel klein snufje zout.
4. Vet een grillpan of koekenpan heel licht in met de halve eetlepel olijfolie.
5. Bestrooi de magere worsten met een klein beetje zwarte peper en grill ze in 4-5 minuten rondom goudbruin en door en door warm.
6. Leg de twee stevige Romeinse slabladeren als 'bootjes' klaar op de borden.
7. Smeer een dun lijntje van de grove mosterd onderin het slablad.
8. Leg de warme gegrilde worst in het midden van het blad.
9. Verdeel de komkommer-radijssalsa en de (ingelegde) rode ui royaal over de lengte van de worst.
10. Maak het geheel compleet met een gulle streep van de frisse yoghurtdillesaus.

LEKKER BIJ

Omdat dit een lichte maaltijd is, passen gezonde en knapperige bijgerechten hier perfect bij:

- **Geroosterde kikkererwten:** Breng kikkererwten uit blik op smaak met paprikapoeder en zout, en rooster ze knapperig in de oven of airfryer als slank alternatief voor croutons of chips.
- **Gegrilde courgettestrikken:** Snijd courgette met een dunschiller in linten en grill ze kort met wat Italiaanse kruiden.
- **Dranktip:** Een groot glas bruisend water met schijfjes komkommer en munt, een frisse groene ijsthee zonder suiker, of een alcoholvrij witbiertje.

HOTDOG SONORA STYLE



De Sonora Style Hotdog—in Mexico liefkozend de *Dogo* genoemd—is een legendarisch en over-the-top streetfoodfenomeen afkomstig uit de Mexicaanse staat Sonora, die ook de straten van Arizona (Tucson en Phoenix) heeft veroverd. Dit is de ultieme *loaded dog*. Het absolute geheim? Een sappige runderworst strak omwikkeld met knapperige bacon, geserveerd in een zacht, bootvormig broodje (bolillo) en volledig bedolven onder pinto bonen, verse tomaten, uien, jalapeño-saus en een romig raster van mayonaise. Een waanzinnige, gelaagde smaakexplosie die hartig, pittig, romig en fris perfect combineert!

Bereidingstijd: 25 minuten
Keuken: Mexicaans / Tex-Mex

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (bij voorkeur zachte briochebuns of kleine mexicaanse *bolillos*)
- 2 runderhotdogs van goede kwaliteit (*all-beef*)
- 2 grote, lange plakken ontbijtspek (bacon)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de warme & frisse toppings:

- 4 el pinto bonen (bruine of kievitsbonen uit blik, opgewarmd)
- ½ gele ui (zeer fijn gesnipperd)
- 1 kleine tomaat (in fijne blokjes)
- 1 el ingelegde jalapeños (fijngehakt, voor de kick)
- handje verse koriander (fijngehakt)
- **voor de sauzen:**
- 2 el mayonaise (traditioneel in een spuitflesje voor dunne streepjes)
- 1 el Amerikaanse gele mosterd

optioneel:

- srirachamayo of guacamole (naar smaak)

ZO MAAK JE HET:

1. Droog de runderhotdogs goed af met keukenpapier.
2. Wikkel om elke worst strak één plak ontbijtspek (bacon).
3. Zorg dat het spek de worst van begin tot eind bedekt.
4. Bestrooi met een klein snufje zwarte peper.
5. Verhit een droge koekenpan of grillpan op middelhoog vuur (olie of boter is niet nodig door het vet van de bacon).
6. Bak de met spek omwikkelde worsten in 8-10 minuten rondom goudbruin en knapperig.
7. Warm de pinto bonen kort op in een klein steelpannetje met een heel klein snufje zout en komijnpoeder.
8. Snipper ondertussen de ui, tomaat, jalapeños en koriander zeer fijn.
9. Snijd de broodjes aan de bovenkant open (in plaats van de zijkant) om een diep 'bootje' te vormen.
10. Warm ze kort op in de oven of stoom ze boven een pan met heet water zodat ze superzacht en flexibel worden.
11. Schep als eerste laag een gulle lepel warme pinto bonen onderin het zachte broodje.
12. Leg de gloeiend hete, krokante bacon-worst rechtstreeks op de bonen.
13. Verdeel de fijngesnipperde ui en tomatenblokjes over de lengte van de worst.
14. Strooi de fijngehakte jalapeños en de verse koriander eroverheen.
15. Trek met de mayonaise en mosterd strakke, dunne zigzagstrepen over het complete geheel zodat er een mooi ruitjespatroon ontstaat.

LEKKER BIJ

- **Elote (Mexicaanse straatmaïs):** Een maïskolf ingesmeerd met mayo, feta en chilipoeder sluit naadloos aan bij deze streetfood-vibe.
- **Tortillachips met salsa:** Lekker licht en knapperig om te dippen in de sauzen die gegarandeerd van je hotdog vallen.
- **Dranktip:** Een ijskoud Mexicaans bier (zoals *Negra Modelo* of *Dos Equis*) met een partje limoen, of een traditionele *Horchata* (zoete, romige rijst-kaneeldrank).

HOTDOG SWEET ONION STYLE



De Hotdog Sweet Onion Style is de ultieme favoriet voor liefhebbers van een diepe, zoet-hartige smaakcombinatie. In dit recept draait alles om de absolute koning van de toppings: een royale schep langzaam gekaramelliseerde uien, afgeblust met een vleugje balsamico en bruine suiker. Samen met een sappige, gegrilde runderworst, een krokante bite van gebakken uitjes en een romige streep honing-mosterdsaus zorgt dit voor een waanzinnig troostrijke en harmonieuze smaakervaring!

Bereidingstijd: 25 minuten
Keuken: Amerikaans / Modern Comfortfood

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (briochebuns passen hier perfect bij)
- 2 grote runderhotdogs of grove barbecueworsten van goede kwaliteit
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de 'sweet onions':

- 2 grote zoete uien (zoals Spaanse uien, in dunne ringen)
- ½ el ongezouten boter (om in te stoven)
- 1 el bruine basterdsuiker
- 1 el balsamicoazijn
- snufje zout en zwarte peper

voor de saus & finishing touch:

- 2 el mayonaise
- 1 tl honing
- 1 tl grove Groninger of Dijon mosterd
- 2 el gebakken uitjes (krokante uitjes)
- ½ bosui (in dunne ringetjes, voor het kleurcontrast)

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de ½ el boter in een koekenpan op middellaag vuur.
2. Voeg de uienringen toe met een klein snufje zout en zwarte peper.
3. Bak de uien in zo'n 2-5 minuten rustig zacht en goudbruin onder regelmatig roeren.
4. Voeg de bruine basterdsuiker en balsamicoazijn toe. Laat het geheel nog 3-4 minuten zachtjes pruttelen tot de uien kleverig, glanzend en diepzoet zijn.
5. Meng in een klein schaaltje de mayonaise, honing en mosterd tot een gladde, romige saus.
6. Bestrooi de worsten met een klein snufje peper.
7. Verhit een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur en grill de worsten in 5-7 minuten rondom goudbruin en door en door heet.
8. Snijd de hotdogbroodjes open, besmeer de binnenkant met de 1 el boter en toast ze kort in een warme pan tot de binnenzijde goudgeel en heerlijk zacht is.
9. Smeer een dun laagje van de honing-mosterdsaus onderin het warme broodje.
10. Leg de warme gegrilde worst in het midden.
11. Schep een gigantische, gulle berg van de warme *sweet onions* over de complete lengte van de worst.
12. Trek een mooie streep met de rest van de honing-mosterdsaus over de uien.
13. Strooi de krokante gebakken uitjes en de ringetjes bosui eroverheen voor de perfecte crunch.

LEKKER BIJ

- **Salt & Vinegar chips:** De intense, zure en zoute crunch van deze aardappelchips biedt een geweldig tegenwicht aan de diepe zoetheid van de uien.
- **Frisse coleslaw:** Een salade van spitskool en wortel in een lichte dressing houdt de maaltijd lekker fris en knapperig.
- **Dranktip:** Een koel, hoppig blond bier, een fruitige IPA of een grote beker verfrissende ijsthee met citroen snijdt prachtig door het zoete karakter van deze hotdog heen.

HOTDOG TEX MEX CHILI STYLE



De Hotdog Tex Mex Chili Style brengt het beste van twee werelden samen op je bord: de ultieme Amerikaanse *chili cheese dog* en de vurige, kruidige smaken van de Tex-Mex keuken. In plaats van een standaard chilisaus kiezen we voor een rijke, stevig gekruide rundergehakt-chili (zonder bonen), gesmolten Cheddar en een kleurrijke garnering van ingelegde jalapeños en frisse koriander. Een robuuste, hartige maaltijd hotdog vol diepe umami-smaken en een heerlijke pittige kick!

Bereidingstijd: 25 minuten
Keuken: Tex-Mex / Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (zoals brioche buns of pistolets)
- 2 grove runderhotdogs of jalapeño-cheddarworsten van de slager
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de Tex-Mex chili:

- 50 g rundergehakt
- ½ kleine gele ui (zeer fijn gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 2 el tomatenpuree
- 50 ml runderbouillon of water
- 1 tl chilipoeder
- ½ tl komijnpoeder (*djinten*)
- ½ tl gerookt paprikapoeder (*pimentón*)
- mespuntje oreganoblaadjes

voor de toppings:

- 50 g geraspte cheddar (of pepper jack kaas)
- 1 el ingelegde jalapeños (in schijfjes, naar smaak)
- ½ rode ui (zeer fijn gesnipperd, voor de bite)
- handje verse koriander (fijngehakt)
- 1 limoen (in partjes, voor de finishing touch)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge steelpan of koekenpan op middelhoog vuur en rul het rundergehakt samen met de gesnipperde gele ui en knoflook in 4-5 minuten gaar.
2. Giet eventueel overtollig vet af.
3. Voeg de tomatenpuree, de bouillon en alle specerijen (chilipoeder, komijn, paprikapoeder, oregano, peper en zout) toe.
4. Laat de chili op laag vuur zo'n 10 minuten zachtjes inkoken tot een dikke, gladde en diep-kruidige vleessaus.
5. Bestrooi de worsten met een klein snufje zwarte peper.
6. Verhit een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur en grill de worsten in 6-8 minuten rondom goudbruin tot ze door en door heet zijn.
7. Snijd de hotdogbroodjes open.
8. Smeer de binnenkant in met de 1 el boter en toast ze kort in een hete koekenpan tot de binnenkant zacht en licht goudbruin is.
9. Leg de hete runderworst in het getoaste broodje.
10. Schep een gulle, royale lepel van de warme Tex-Mex chili over de lengte van de worst.
11. Strooi hier direct de geraspte cheddar overheen, zodat deze heerlijk wegsmelt in de hete chili.
12. Verdeel de schijfjes jalapeño en de fijngesnipperde rode ui over de kaas.
13. Garneer de hotdog met een flinke pluk verse koriander.
14. Knijp er vlak voor het serveren een paar druppels vers limoensap over voor een heerlijk frisse oppepper.

LEKKER BIJ

- **Tortillachips met guacamole:** De romige, vette avocado is de perfecte 'blusdeken' voor je tong als de jalapeños en chili extra pittig uitvallen.
- **Mexicaanse maïssalade (Esquites):** Een frisse salade van maïskorrels met wat mayonaise, feta en limoensap brengt een fijn zoetzuur contrast op het bord.
- **Dranktip:** Een ijskoud Mexicaans bier (zoals *Corona*, *Pacifico* of *Negra Modelo*) met een partje limoen, of een verfrissende, zachtzure *Paloma* cocktail.

HOTDOG THAI STYLE



De Hotdog Thai Style is een waanzinnige, tropische fusion die de westerse barbecuetraditie combineert met de frisse, aromatische smaakexplosies van de Thaise keuken. In plaats van zware vleessauzen en mosterd draait deze variant volledig om de klassieke Thaise balans tussen zoet, zuur, zout en pittig. We serveren een sappige runder- of kipworst met een knapperige, friszure Thaise wortel- en komkommersalsa, een flinke hand verse kruiden (koriander en munt) en een romige, pittige pindasaus óf srirachamayo. Afgemaakt met knapperige pinda's brengt dit broodje je direct naar de levendige streetfoodmarkten van Bangkok!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Thais / Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (brioche of klassiek wit)
- 2 runderhotdogs of magere kip-hotdogs van goede kwaliteit
- 1 el sesamolie of zonnebloemolie (om te bakken)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de friszure Thaise salsa:

- ½ winterpeen (in flinterdunne reepjes of julienne)
- ¼ komkommer (in dunne reepjes, zaadlijsten verwijderd)
- 1 el rijstazijn (of witte wijnazijn)
- 1 tl suiker
- handje verse koriander en munt (fijngehakt)
- 1 bosui (in dunne ringetjes)

voor de Thaise pindasaus & toppings:

- 2 el romige pindakaas
- 1 el sojasaus
- 1 tl vloeibare honing of bruine suiker
- Sap van ½ limoen
- 1 à 2 el warm water (om de saus te verdunnen)
- ½ tl srirachasaus (optioneel, voor wat extra hitte)
- 1 el gezouten pinda's (fijngehakt, voor de ultieme crunch)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de rijstazijn en de suiker in een kommetje tot de suiker volledig is opgelost.
2. Schep de reepjes wortel en komkommer hier doorheen met een klein snufje zout.
3. Laat dit minimaal 10-15 minuten trekken zodat de groenten lekker zuurzoet en knapperig worden.
4. Giet voor gebruik het overtollige vocht af.
5. Meng de pindakaas, sojasaus, honing (of suiker), het limoensap en eventueel de sriracha in een schaaltje.
6. Roer er scheutje voor scheutje het warme water doorheen tot er een gladde, vloeibare en schenkbare pindasaus ontstaat.
7. Bestrooi de worsten met een klein snufje zwarte peper.
8. Verhit de sesamolie of zonnebloemolie in een (grill)pan op middelhoog vuur en grill de worsten in 5-7 minuten rondom goudbruin en door en door heet.
9. Snijd de hotdogbroodjes open en warm ze kort op in een droge pan of oven tot ze lekker zacht en warm zijn.
10. Leg de warme gegrilde worst in het midden van het broodje.
11. Verdeel de uitgelekte, zuurzoete wortel- en komkommerreepjes royaal langs de worst.
12. Drizzle de romige Thaise pindasaus over de lengte van de hotdog.
13. Garneer royaal met de ringetjes bosui en de verse blaadjes koriander en munt.
14. Strooi als finishing touch de fijngehakte pinda's eroverheen voor de perfecte crunch.

LEKKER BIJ

- **Cassave kroepoek:** Heerlijk licht en knapperig, en perfect om in de eventueel overgebleven pindasaus te dippen.
- **Thaise komkommersalade:** Een extra frisse salade met rode ui, chilipeper en pinda's versterkt het aromatische karakter van de maaltijd.
- **Dranktip:** Een ijskoud Aziatisch rijstbier (zoals *Singha* of *Chang*), een verfrissende zelfgemaakte ijsthee met citroengras, of een romige *Thai Iced Tea*.

HOTDOG THE ULTIMATE X-MAS STYLE



De Hotdog The Ultimate X-Mas Style brengt de ultieme luxe en gezelligheid van het kerstdiner samen in een waanzinnig hotdogbroodje. In plaats van een standaard snack, transformeren we dit gerecht tot een feestelijk meesterwerk. Het geheim zit in de rijke, winterse smaken: een sappige, grove varkens- of wildworst omwikkeld met knapperige bacon, getopt met een diepe, zoetzure cranberry-glühweincompote, romige brie en een crunch van geroosterde pecannoten. De perfecte traktatie voor tijdens een kerstborrel, kerstfilmavond of als ultieme comfortfood tijdens de feestdagen!

Bereidingstijd: 25 minuten
Keuken: Winter / Kerst Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 luxe, zachte brioche hotdogbroodjes
- 2 grove, ambachtelijke varkensworsten (wildworsten of venkelworsten van de slager zijn ook fantastisch)
- 4 plakjes ontbijtspek (bacon)
- 1 el ongezouten boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de cranberry-glühweincompote & toppings:

- 100 g verse (of diepvries) cranberries
- 50 ml rode glühwein (of bessensap voor een alcoholvrije variant)
- 2 el bruine basterdsuiker
- 1 klein takje verse rozemarijn (alleen de naaldjes, zeer fijngehakt)
- 60 g romige franse brie (in dunne plakjes)
- 2 el pecannoten (kort geroosterd en grof gehakt)
- handje frisse rucola of fijne pluksla

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de cranberries, glühwein, bruine basterdsuiker en de fijngehakte rozemarijn in een klein steelpannetje.
2. Breng op middelhoog vuur aan de kook.
3. Zet het vuur laag en laat het geheel 10-12 minuten zachtjes pruttelen.
4. Druk de cranberries met een lepel een beetje kapot.
5. De compote dikt vanzelf in tot een glanzende, dieprode saus.
6. Breng op smaak met een heel klein snufje zout en peper en zet apart.
7. Droog de grove worsten goed af met keukenpapier.
8. Wikkel om elke worst strak 2 plakjes ontbijtspek (bacon).
9. Verhit een droge koekenpan of grillpan op middelhoog vuur en bak de worsten in 8-0 minuten rondom goudbruin tot de bacon superknapperig is en de worst door en door gaar.
10. Snijd de briochebroodjes open en besmeer de binnenzijde met de el boter.
11. Toast ze kort met de snijkant naar beneden in een schone, warme koekenpan tot ze goudgeel en licht krokant zijn.
12. Verdeel een klein handje frisse rucola onderin het warme, getoaste briochebroodje.
13. Leg de plakjes brie op de rucola.
14. Plaats de gloeiend hete, in bacon gewikkelde worst direct bovenop de brie, zodat de kaas door de warmte van het vlees heerlijk begint te smelten.
15. Schep een gulle, royale lepel van de warme cranberry-glühweincompote over de lengte van de worst.
16. Strooi de grof gehakte pecannoten eroverheen voor de ultieme, feestelijke crunch.

LEKKER BIJ

- **Truffelfrietjes:** Dunne, knapperige frietjes omgeschud met een drupje truffelolie, zeezout en geraspte Parmezaanse kaas passen perfect bij dit luxe kerstsfeer-profiel.
- **Geroosterde spruitjes met ahornsiroop:** Rooster spruitjes kort in de oven of airfryer met een drupje olijfolie en besprenkel ze achteraf met een klein beetje ahornsiroop en zout.
- **Dranktip:** Een warm glas van de overgebleven glühwein, een donker kerstbier, of een glas volle, houtgerijpte rode wijn (zoals een Syrah of Cabernet Sauvignon).

HOTDOG TRUFFLE STYLE



De **Hotdog Truffle Style** tilt de klassieke streetfood-snack naar een gastronomisch niveau. In deze luxueuze variant laten we de standaard sauzen achterwege en draait alles om diepe umami-smaken en rijke texturen. We combineren een ambachtelijke slagersworst in een goudbruin getoast briochebroodje met een fluweelzachte, zelfgemaakte truffelmayonaise, een rijke topping van gebakken bospaddenstoelen en flinterdunne vlokken Parmezaanse kaas. Een ware traktatie voor fijnproevers!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Modern Frans-Amerikaans (Gourmet Fusion)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 luxe brioche hotdogbroodjes
- 2 grove, kwalitatieve runder- of varkensworsten (bijv. venkelworsten van de slager)
- 1 el ongezouten boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de truffel- & paddenstoelentopping:

- 50 g gemengde bospaddenstoelen (zoals kastanjechampignons en oesterzwammen, schoongemaakt en in plakjes)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- ½ el olijfolie (om in te bakken)
- 30 g Parmezaanse kaas (in flinterdunne vlokken of geraspt)
- handje verse rucola (voor een frisse, nootachtige bite)

voor de snelle truffelmayonaise:

- 3 el romige mayonaise
- 1 tl hoogwaardige truffelolie (of truffeltapenade)
- enkele druppels citroensap

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de mayonaise in een klein kommetje met de truffelolie en het citroensap tot een gladde, aromatische saus.
2. Proef en breng eventueel op smaak met een heel klein snufje zout en peper.
3. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
4. Voeg de bospaddenstoelen en de fijngehakte knoflook toe met een snufje zout en zwarte peper.
5. Bak ze in 5-6 minuten goudbruin en laat het vrijgekomen vocht volledig verdampen.
6. Zet apart.
7. Bestrooi de worsten met een klein beetje peper.
8. Verhit een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur en bak de worsten in 6-8 minuten rondom goudbruin en door en door heet.
9. Snijd de briochebroodjes open en besmeer de binnenkant met de el ongezouten boter.
10. Toast ze heel kort met de snijkant naar beneden in een warme pan tot de binnenzijde goudgeel en licht krokant is.
11. Smeer een gulle laag truffelmayonaise aan beide binnenzijden van het warme briochebroodje.
12. Leg een klein bedje van frisse rucola onderin het broodje.
13. Plaats de warme, sappige slagersworst bovenop de sla.
14. Schep een royale hoeveelheid van de warme, gebakken bospaddenstoelen over de lengte van de worst.
15. Garneer de hotdog royaal met de Parmezaanse kaasvlokken, zodat ze door de warmte subtiel beginnen te smelten.

LEKKER BIJ

- **Truffelfrietjes:** Krokante, dunne frietjes omgeschud met een drupje truffelolie, zeezout en extra geraspte Parmezaanse kaas maken het feest compleet.
- **Gegrilde groene asperges:** Licht besprenkeld met olijfolie en zeezout van de grill biedt dit een heerlijk frisse, groene component.
- **Dranktip:** Een volle, houtgerijpte Chardonnay, een elegante Pinot Noir, of een complex Belgisch blond bier sluit perfect aan bij de diepe umami-smaken van de truffel.

HOTDOG TSUNAMI STYLE



De Hotdog Tsunami Style doet zijn naam eer aan: het is een gigantische, over-the-top 'loaded dog' die na de eerste hap verandert in een ware "vloedgolf" van saus en toppings op je bord! Oorspronkelijk populair geworden in Latijns-Amerikaanse en Aziatische fusion streetfoodbars, draait dit recept om een extreme stapeling van texturen en smaken. De combinatie van een sappige worst, een frisse kool-wortelsalade, knapperige flinterdunne aardappel julienne (shoestring potatoes) en een gulle gelaagdheid van gesmolten kaas en diverse sauzen zorgt voor een absolute, gigantische smaakexplosie!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: American / International Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 extra grote, stevige hotdogbroodjes (of stukken zacht stokbrood/pistolets om alle toppings te kunnen dragen)
- 2 tot 4 grote runderhotdogs of grove barbecueworsten (traditioneel worden er soms meerdere worsten in één broodje gepropt!)
- 1 el boter of olijfolie (om te bakken) []

voor de tsunami toppings:

- 50 g gefrituurde aardappel julienne (*shoestring potatoes* of extra dunne, krokante aardappelsticks uit een zakje)
- 4 el kant-en-klare coleslaw (kool-wortelsalade)
- 2 plakjes ontbijtspek (bacon, knapperig uitgebakken en verkruimeld)
- 1 kleine tomaat (in fijne blokjes)
- ½ gele ui (zeer fijn gesnipperd)
- enkele reepjes ijsbergsla
- 100 g geraspte jonge kaas, mozzarella of cheddar

voor de 'vloedgolf' aan sauzen:

- 2 el mayonaise
- 2 el ketchup
- 2 tl milde gele mosterd

optioneel:

- avocado saus (guacamole) of je favoriete hot sauce

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de plakjes ontbijtspek krokant in een droge koekenpan.
2. Haal ze eruit en verkruimel ze.
3. Bak in dezelfde pan (met het spekvet en de el boter of olie) de worsten in 6-8 minuten rondom goudbruin en gloeiend heet.
4. Zorg dat de ui, tomaat en ijsbergsla fijngesneden klaarstaan.
5. Snijd de grote broodjes open en warm ze kort op in de pan of de oven zodat ze lekker zacht en flexibel zijn.
6. Leg onderin het warme broodje eerst een klein bedje van sla, uisnippers en tomatenblokjes.
7. Leg de hete worst(en) hier bovenop.
8. Schep een flinke lepel koude coleslaw direct langs en over de warme worst.
9. Verdeel de krokante aardappelkaatjes en de baconkruimels hier royaal overheen.
10. Bedek de complete bovenkant met een dikke laag geraspte kaas.
11. rek hier vervolgens een wild patroon van strepen mayonaise, ketchup en mosterd overheen.
12. ***Tip van de pro:*** *herhaal deze saus- en kaaslaag halverwege het eten nog een keer voor het ultieme "vloedgolf"-effect!*

LEKKER BIJ

Omdat deze hotdog al volgestampt zit met frietsticks en salade, kun je zware bijgerechten het beste achterwege laten:

- **Extra tortillachips:** Leg een handje tortillachips op je bord om de saus, kaas en aardappelkaatjes mee op te dippen die gegarandeerd uit je broodje stromen!
- **Ingelegde jalapeños of augurken:** Een schaaltje met scherpe of zure pickles brengt een fijne, frisse oppepper tegenover de enorme hoeveelheid sauzen.
- **Dranktip:** Een ijskoud, verfrissend blond bier (zoals een Mexicaanse Corona of een frisse pils) snijdt perfect door de romige sauzen heen. Voor een alcoholvrije variant werkt een krachtige Ginger Beer of een grote beker cola met veel ijs fantastisch.

HOTDOG TUCKER JOE'S STYLE



De Hotdog Tucker Joe's Style is geïnspireerd op de pittige streetfood-stijl van Houston. Deze loaded hotdog brengt een geweldige Tex-Mex twist naar je bord door een sappige, gegrilde runderworst te combineren met een hartige topping van kidneybonen, pittige jalapeños, gesmolten cheddar en een zoet-kruidige burger relish. Een heerlijk vullende, licht-pittige comfortfood-maaltijd!

Bereidingstijd: 5 minuten
Keuken: Amerikaans / Tex-Mex Fusion

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte hotdogbroodjes (briochebroodjes passen hier perfect bij)
- 2 runderhotdogs of grove barbecueworsten van goede kwaliteit
- 1 el boter (om de broodjes te toasten)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de tex-mex toppings & saus:

- 4 el kidneybonen (uit blik, goed afgespoeld en uitgelekt)
- 1 el jalapeñopepers (in schijfjes uit een potje)
- 50 g cheddar (geraspt)
- 2 el burger relish (zoete augurken-tomaten relish)
- ½ kleine rode ui (zeer fijn gesnipperd)
- handje verse koriander (optioneel, voor de garnering)

ZO MAAK JE HET:

1. Spoel de kidneybonen goed af en laat ze uitlekken.
2. Warm ze kort op in een klein pannetje met een heel klein snufje zout en komijnpoeder (indien gewenst).
3. Snipper de rode ui en hak de koriander fijn.
4. Bestrooi de runderhotdogs met een klein snufje peper en zout.
5. Verhit een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur en bak de worsten in 5-7 minuten rondom goudbruin en door en door heet.
6. Snijd de hotdogbroodjes open, besmeer de binnenkant met de 1 el boter en toast ze kort met de snijkant naar beneden in een warme koekenpan.
7. Strooi de laatste minuut de geraspte cheddar in het broodje zodat deze door de warmte heerlijk begint te smelten.
8. Leg de warme worst op de gesmolten cheddar in het broodje.
9. Schep een gulle lepel van de warme kidneybonen over de lengte van de worst.
10. Verdeel de schijfjes jalapeño en de fijngesnipperde rode ui over de bonen.
11. Trek een royale streep van de Burger Relish over de hotdog.
12. Garneer als finishing touch met wat blaadjes verse koriander voor extra kleur en frisheid.

LEKKER BIJ

- **Tortillachips met guacamole:** De romige avocado helpt perfect om je mond te blussen als de jalapeños toch iets te pittig uitvallen.
- **Gegrilde maïskolf:** Smeer in met een klein beetje boter en zout voor het ultieme barbecue-gevoel.
- **Dranktip:** Een ijskoud Mexicaans bier (zoals Corona of Modelo) met een partje limoen, of een verfrissende, koude Ginger Ale.

HOTDOG WEST VIRGINIA STYLE



De Hotdog West Virginia Style is een van de meest geliefde streekklassiekers uit het hart van de Appalachen. In West-Virginia is een hotdog niet zomaar een snack, maar een serieuze traditie met een vaste, heilige opbouw. Dit recept draait om de ultieme, hartige combinatie van een sappige runderworst in een boterzacht, gestoomd broodje, volledig bedolven onder een milde, fijn gemalen vleessaus (hot dog chili) en een romige, lichtzoete coleslaw. Afgemaakt met gele mosterd en scherpe uisnippers zorgt dit voor een waanzinnig vullende en harmonieuze smaakervaring van warm, koud, zoet en hartig!

Bereidingstijd: 25 minuten
Keuken: Amerikaans (Regional Comfortfood)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 zachte, klassieke witte hotdogbroodjes (het liefst top-loading buns)
- 2 kwalitatieve runderhotdogs (*all-beef*) met een goede 'knap'
- snufje zout en zwarte peper

voor de West Virginia Hot Dog Chili:

- 50 g rundergehakt (zo fijn mogelijk gemalen)
- ½ kleine gele ui (zeer fijn gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 2 el tomatenpuree
- 50 ml water
- ½ tl chilipoeder
- ½ tl uienpoeder
- ¼ tl komijnpoeder
- klein snufje suiker

voor de toppings:

- 4 el fijne coleslaw (koolsalade, het liefst met een romige, lichtzoete mayonaisedressing)
- ½ gele ui (zeer fijn gesnipperd, voor de garnering)
- Amerikaanse gele mosterd (zoals French's)

ZO MAAK JE HET:

1. Rul het rundergehakt samen met de gesnipperde gele ui en knoflook in een droge steelpan op middelhoog vuur.
2. ***Tip voor de textuur:*** gebruik tijdens het bakken een aardappelstamper of vork om het gehakt zo fijn en kruimelig mogelijk te maken.
3. Giet eventueel overtollig vet af.
4. Voeg de tomatenpuree, het water, de suiker en alle specerijen toe.
5. Laat de saus op laag vuur zo'n 10-15 minuten zachtjes pruttelen en inkoken tot een dikke, gladde en fijne vleessaus zonder grote brokken.
6. Breng een pan water met een snufje zout en peper tegen het kookpunt aan (niet laten koken).
7. Leg de runderhotdogs erin en laat ze in 5-7 minuten door and door heet worden.
8. Snijd de hotdogbroodjes open en leg ze de laatste 2 minuten plat bovenop de pan (of in een stoommandje) zodat ze door de stoom superzacht, warm en flexibel worden.
9. Leg de warme runderworst in het zachte, gestoomde broodje.
10. Trek een strakke streep gele mosterd direct over de lengte van de worst.
11. Schep een gulle, royale lepel van de warme, fijne vleeschili over de mosterd.
12. Strooi de rauwe, fijngesnipperde ui over de chili.
13. Top het geheel direct af met een flinke, ijskoude schep romige coleslaw.

LEKKER BIJ

- **Gezouten aardappelchips:** De ultieme, simpele Amerikaanse side-dish die zorgt voor een lekkere zoute crunch.
- **Onion Rings:** Krokant gefrituurde uienringen sluiten perfect aan bij de textuur en de smaken van de hotdog.
- **Dranktip:** Een ijskoude, zoete Root Beer, een verfrissende Sweet Tea (ijsthee) of een lichte Amerikaanse pilsner blust de hartige smaak prachtig.

HOTDOG WILD BILL'S STYLE



De Hotdog Wild Bill's Style brengt de ruige en avontuurlijke smaken van het Wilde Westen rechtstreeks naar je bord. Deze stoere variant draait om pure hartigheid en diepe barbecuesmaken. We nemen een sappige runder- of wildworst en omwikkelen deze strak met knapperig ontbijtspek, getopt met een gulle schep warme cowboy beans (kruidige bruine bonen met gehakt), een kleverige barbecuesaus en krokante gefrituurde uienringen. Een waanzinnige, vullende maaltijd hotdog voor de grote honger!

Bereidingstijd: 20 minuten
Keuken: Amerikaans (Western / BBQ Style)

DIT HEB JE NODIG:

voor de hotdogs:

- 2 grote, stevige hotdogbroodjes (pistolets of grote brioche buns)
- 2 grove runderhotdogs of wildworsten (zoals zwijn of hert) van de slager
- 4 plakjes ontbijtspek (bacon)
- zout en zwarte peper naar smaak

voor de Wild Bill's Cowboy Beans & toppings:

- 4 el bruine bonen of chili-beans (uit blik, met saus)
- 50 g rundergehakt (om door de bonen te rullen)
- ½ kleine gele ui (zeer fijn gesnipperd)
- 4 el rokerige barbecuesaus (*Smokey BBQ sauce*)
- 4 kleine, krokante uienringen (gefrituurd of uit de airfryer)
- gele mosterd

ZO MAAK JE HET:

1. Rul het rundergehakt samen met de gesnipperde gele ui in een droog steelpannetje in 4 minuten gaar.
2. Giet overtollig vet af.
3. Voeg de bruine bonen toe samen met 2 el van de barbecuesaus en een klein snufje peper en zout.
4. Laat dit op laag vuur zo'n 8 minuten zachtjes pruttelen tot een dikke, rijke bonen-gehakt-topping.
5. Droog de worsten goed af met een stukje keukenpapier.
6. Wikkel om elke worst strak 2 plakjes ontbijtspek (bacon).
7. Bestrooi met een klein beetje zwarte peper.
8. Verhit een droge koekenpan of grillpan op middelhoog vuur en bak de worsten in 8-10 minuten rondom goudbruin en knapperig.
9. Bak ondertussen de uienringen goudbruin en krokant in de airfryer of oven.
10. Snijd de hotdogbroodjes open en warm ze de laatste 2 minuten kort op in de pan naast de worsten of in de oven tot ze zacht en warm zijn.
11. Trek een dun lijntje gele mosterd aan de binnenkant van het warme broodje.
12. Leg de dampende, met spek omwikkelde worst erin.
13. Schep een royale, gulle lepel van de warme *cowboy beans* over de lengte van de worst.
14. Trek een strakke zigzagstreep met de rest van de rokerige barbecuesaus over de bonen.
15. Leg de krokante uienringen speels bovenop de hotdog voor de ultieme Western look en crunch.

LEKKER BIJ

- **Potato Wedges (Aardappelpartjes):** Lekker grof gebakken met de schil er nog aan en flink wat paprikapoeder.
- **Coleslaw:** Een frisse, koude koolsalade biedt een perfect en noodzakelijk tegenwicht aan de zware, warme Western-toppings.
- **Dranktip:** Een stevige, Amerikaanse IPA, een koel glas Bourbon on the rocks, of een ijskoude *Dr Pepper* met veel ijsblokjes.

De foto's bij deze recepten zijn genereerd met AI,
inclusief de marker.