

Chicago dogs / Chicago dogs



Boodschappenlijstje

4 knakworstjes	1 appel, in kleine stukjes
4 afbak mini-baguette	1 zoete ui, fijn gehakt
1 vrije uitloop bio ei	100g roma tomaatjes, fijn gesneden
een theelepel water	100g mayo-mosterdsaus
maanzaad, naar smaak	2 augurken, in lucifers gesneden

Zo maak je Chicago Dogs

Hou de bevroren baguette eerst onder stromend water.

Klop in een kleine kom het ei met het water los.

Bestrijk de baguette met losgeklopt ei en strooi er maanzaad over.

Breng intussen een pannetje water tegen de kook en zet het vuur laag.

Leg de worstjes in het water en laat ze 20 minuten wellen.

Was, droog en snij de groenten en het fruit in kleine stukjes.

Roer de klein gesneden appel, ui en tomaat door de mayo-mosterdsaus.

Bak de baguette af in 8 minuten op 190°C

Verhuis de broodjes naar een rooster, om helemaal af te koelen.

Snij ze overlangs open en schep er saus in.

Leg de worstjes op de saus en beleg de broodjes tot slot met augurk.

Optioneel: zig-zag wat mosterdmayo puur over de Chigago Dogs

Chicago dogs / Chicago dogs



Shopping list

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 4 smoked sausages | 1 apple, in small pieces |
| 4 mini-baguettes, frozen & pre-baked | 1 chopped sweet onion |
| 1 free range organic egg | 100g tomato, cut finely |
| 1 teaspoon water | 100g mayo-mustard |
| poppy seeds, to taste | 2 dill pickles, in matchsticks |

How to make Chicago Dogs

First hold the frozen baguette under a running tap.
In a small bowl, whisk the egg with the water and brush it over the rolls.
Sprinkle the baguette with poppy seeds.

Meanwhile, bring a pan with water to the boil and turn the heat low.
Place the sausages in the water and let them soak for 20 minutes.

Wash, drain and cut the fruit and vegetables into small pieces.
Fold the chopped apple, onion and tomato in the mayo-mustard sauce.

Bake the baguette on 190°C for 8 minutes

Move the baguette to a wire rack to cool completely.

Make a lengthwise cut into the bread rolls and fill them with sauce.
Place a sausage on top of each roll.
Finally top each Chicago Dog with some gherkin matchsticks.

Optional zig zag some plain mustard-mayo over the Chicago Dogs