

Hotdogs met New York Streetcart onions / Hotdogs with New York Streetcart Onions



Boodschappenlijst

1½ tl olijfolie
4 grote uien, in dunne ringen
325 ml tomatensap
½ tl selderijzout
1 el tomatenpuree
1½ tl gerookte paprika
1 tl suiker
½ tl maizena
½ tl gemalen gedroogde chilivlokken, of meer naar smaak
4 el ciderazijn, of naar smaak

Zo maak je Hotdogs met New York Streetcart onions

Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur en voeg de uien toe.
Kook de uien zachtjes, onbedekt, regelmatig roerend, tot ze zacht en doorschijnend zijn maar niet bruin.
Dit kan ongeveer 30 minuten duren.

Voeg de overige ingrediënten toe, samen met 150 ml water en ¼ theelepel zout.
Kook op een zeer laag vuur, onafgedekt en regelmatig roerend.
Kook gedurende 1 uur of tot het mengsel is ingedikt, dik en de uien heel zacht zijn.

Proef en breng op smaak met meer chilivlokken of meer ciderazijn.
Kook de knakworsten, kook 20 minuten in water of grill de hotdogworsten tot ze gloeiend heet zijn.
Leg ze in de broodjes en schep er royaal uien op.

Hotdogs met New York Streetcart onions / Hotdogs with New York Streetcart Onions



Shopping list

1½ tsp olive oil
4 large onions, thinly sliced
325ml tomato juice
½ tsp celery salt
1 tbsp tomato purée
1½ tsp smoked paprika
1 tsp sugar
½ tsp cornflour
½ tsp crushed dried chilli flakes, or more to taste
4 tbsp cider vinegar, or to taste

How to make Hotdogs with New York Streetcart Onions

Heat the olive oil in a large saucepan over a medium heat and add the onions. Gently cook the onions, uncovered, stirring frequently, until they are soft and translucent but not browned. This may take about 30 minutes.

Add the remaining ingredients, along with 150ml water and ¼ teaspoon salt. Cook over a very low heat, uncovered and stirring frequently, Cook for 1 hour or until the mixture is reduced, thick and the onions are very tender.

Taste and adjust the seasoning to your liking with more chilli flakes or more cider vinegar. Cook the frankfurters, boil in water for 20 minutes, grill or chargrill the hot dog sausages until piping hot. Place in the rolls and generously spoon the onions on top.