

Hot Dog Sliders met ananas salsa en tomaten relish

Hot Dog Sliders with pineapple salsa and tomato relish



Boodschappenlijstje

4 hotdogs of knakworstjes	250 gram verse ananas stukjes
4 afbak mini-baguette, bevroren	250 gram mini-roma tomaatjes
1 vrije uitloop bio-ei	1 groene paprika, in reepjes
1 theelepel water	1 rode ui, grof gehakt
100 gram Cheddar, geraspt	1 teentje knoflook, geperst

Zo maak je Hot Dog Sliders met ananas salsa

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

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

Bak de baguette bevroren, maak ze eerst nat onder stromend water.

Klop in een kleine kom het ei met water los, bestrijk de baguette ermee.

Bestrooi ze royaal met de geraspte Cheddar kaas.

Bak de baguette 8 minuten op 190°C

Snij de ananas, tomaten, rode ui, groene paprika in stukken.

Bestrijk een grill(pan) met olijfolie en grill het fruit en de groenten bruin.

Bak op het laatst de gehakte knoflook maximaal 2 minuten mee.

Verhuis de baguette naar een rooster om wat af te koelen.

Snij de baguette overlangs open en leg er een hotdog worstje in.

Schep royaal ananas salsa over de Hot dog Sliders

Hot Dog Sliders met ananas salsa en tomaten relish

Hot Dog Sliders with pineapple salsa and tomato relish



Boodschappenlijstje

125 gram rijpe tomaten

125 gram zongedroogde tomaten

1/2 bosje platte peterselie

2 bosuitjes

een teentje knoflook

3 eetlepels rode wijnazijn

3 eetlepels olijfolie, extra vierge

zeezout en versgemalen peper

Zo maak je tomaten relish

Snij tomaten, peterselie en ui fijn, snij of pers de knoflook.

Roer olie met azijn en breng op smaak met zout en peper

Schenk over de groenten en schep het om.

Zet de tomaten relish in de ijskast tot gebruik en serveer het apart

Hot Dog Sliders met ananas salsa en tomaten relish

Hot Dog Sliders with pineapple salsa and tomato relish



Shopping list

4 hot dog sausages	250g fresh pineapple, in pieces
4 bake-off mini baguette (frozen)	250g mini Roma tomatoes
1 free-range organic egg	1 green bell pepper, cut into strips
1 teaspoon water	1 red onion, coarsely chopped
100g Cheddar cheese, grated	1 garlic clove, crushed

How to make Hot Dog Sliders with pineapple salsa

Bring a pan of water to the boil and turn the heat down.
Place the hot dogs in the water and let them soak for 20 minutes.

To bake the frozen baguette, first wet them under the running tap.
In a small bowl, beat the egg with water, brush the baguette with it.
Sprinkle the baguette generously with the grated Cheddar cheese.

Bake the baguette at 190°C for 8 minutes

Cut the pineapple, tomatoes, red onion, green pepper into coarse pieces.
Brush a grill pan with olive oil and grill the fruit and vegetables until brown.
Finally, fry the chopped garlic for a maximum of 2 minutes.

Move the baguette to a wire rack to cool a little.
Cut the baguette lengthwise open on top with a sausage.

Generously spoon pineapple salsa over the Hot dog Sliders

Hot Dog Sliders met ananas salsa en tomaten relish

Hot Dog Sliders with pineapple salsa and tomato relish



Shopping list

125g fresh tomatoes

125g sun-dried tomatoes

1/2 bunch flat-leaf parsley

2 spring onions

a clove of garlic

3 tablespoons red wine vinegar

3 tablespoons olive oil, extra virgin

sea salt and freshly ground pepper

How to make tomato relish

Finely chop tomatoes, parsley and onion, chop or press the garlic.

Stir the oil with vinegar and season with salt and pepper

Pour over the vegetables and mix it gently in.

Place the tomato relish in the fridge until serving, serve it on the side