

## Sonoran Hot Dogs / Sonoran Hot Dogs



### De boodschappen

#### Voor 2 / 4 hotdogs

4 hotdogs  
8 plakjes dungsedenen spek  
2 eetlepels boter  
4 hot dog broodjes  
60 gram Pintobonen  
1 rijpe avocado, in blokjes  
1 tomaat, in blokjes  
1 rode ui, gesnipperd  
verse koriander of peterselie

### Boodschappenlijstje

#### voor de limoen crema

60 / 120ml crème fraiche  
1 eetlepel limoensap  
2 eetlepels mayonaise  
1 eetlepel fijngesneden bieslook  
1/4 theelepel zeezout  
1/4 theelepel versgemalen zwarte peper

### Zo maak je Sonoran Hot Dogs

Wikkel elke Hot Dog in 2 plakjes spek zodat de hele hotdog bedekt is.  
Zet ze minimaal 30 minuten in de ijskast.

Verhit een grillpan op middelhoog vuur en leg de hot dogs in de grillpan.  
Draai de hotdogs regelmatig om tot het spek knapperig is en de hotdog warm, ongeveer 15 min.

### Terwijl de Hot Dogs grillen, maak je de crema

Klop de creme fraiche met limoensap, bieslook, zout en peper in een kleine kom door elkaar.

Snij de broodjes in de lengte open, maar niet door.  
Beboter de snijkant van de broodjes en bak ze vervolgens op dezelfde grillpan als de hot dogs.  
Bak met de snijkant naar beneden geopend, zodat dat de binnenkant knapperig wordt, tot ze goudbruin zijn.

Verwarm de Pinto bonen in de magnetron, verdeel ze over elk broodje.  
Leg er een of twee hotdogs op en bedek de broodjes met de in blokjes gesneden groenten,  
Verdeel limoen crema over de broodjes, naar smaak en serveer de Sonoran Hot Dogs direct.

## Sonoran Hot Dogs / Sonoran Hot Dogs



### **Shopping list for 2 / 4 Hot Dogs**

4 hot dogs  
8 slices thinly sliced bacon  
2 tablespoons butter  
4 hot dog rolls  
60 grams Pinto beans  
1 ripe avocado, diced  
1 tomato, diced  
1 red onion,  
chopped fresh coriander or parsley

### **Shopping list for the lime crema**

60ml creme fraiche  
1 tablespoon lime juice  
2 tablespoons mayonnaise  
1 tablespoon chopped chives  
1/4 teaspoon sea salt  
1/4 teaspoon freshly ground black pepper

### **How to make Sonoran Hot Dogs**

Wrap each hot dog with a 2 slices of bacon so that entire hot dog is covered.  
Place in the refrigerator for at least 30 minutes.

Heat a grill pan on medium heat and add the bacon-wrapped hot dogs to the grill pan.  
Rotate hot dogs frequently until bacon is crisp and hot dog is warmed through, about 15 minutes.

### **While the hot dogs are cooking, prepare the crema**

Whisk together creme fraiche, lime juice, chives, salt, and pepper in a small bowl.

Cut in the rolls lengthwise but not through.

Butter the rolls and then griddle them on same grill or pan as the hot dogs.

Cook cut-side down, opened to ensure that the inside of the rolls crisp, cook until golden brown.

Warm the Pinto beans in the microwave, spread refried beans on the bottom of each roll.

Place one or two hot dogs on the rolls and top with the diced vegetables,

Spoon the lime crema over the rolls, to taste, then serve immediately.