

Hot dog met

papaya-chili-koolsla



Kok: Culinary Fachberatung, Unilever Food Solution

BEREIDING

PAPAYA-CHILI-KOOLSLA

Schil en halveer de papaya en verwijder de pitten. Maak de witte kool schoon, verwijder de steel en snijd de kool en papaya fijn met een snijmachine. Maak de gesneden witte kool aan met de kruiden-chili saus en kneed goed door. Voeg de gesneden papaya er aan toe en breng op smaak met zout, suiker en verse kruiden.

CHILI-HOLLANDAISE SAUS

Roer de Hollandaise saus met de paprika pasta en cayenne peper tot een glad geheel. Giet het vervolgens door een zeef in een iSi-fles. Sluit de iSi-fles en schud goed en krachtig. Houd de iSi-fles warm in een waterbad van max. 75 °C.

HOT DOG

Bereid de hot dogs in lichtgezouten water. Verwarm de hot dog broodjes vlak voor het serveren. Zet de mayonaise, gesneden koolsla en resterende ingrediënten klaar om te serveren.

CHEFS TIP

Andere heerlijke toppings:

Gekarameliseerde ananas, kimchi, maïs, zoute popcorn, rode uien, gefrituurde uienringen, aardappelchips als crunch, geroosterde uien, schapenkaasblokjes.

SERVEERTIP

Bestrijk de broodjes met de mayonaise en leg de salade en hot dog hierop. Garneer met chili Hollandaise saus en koolsla.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

PAPAYA-CHILI-KOOLSLA

- 250 g papaya
- 250 g witte kool
- 75 ml kruidensaus sunshine chili
- 5 g fijn zout
- 10 g suiker

CHILI-HOLLANDAISE SAUS

- 200 ml Hollandaise saus
- 10 g paprika pasta
- 5 g gemalen cayenne-peper

HOT DOG

- 10 x hot dogs
- 10 x hot dog broodjes
- 100 g mayonaise (80% vet)
- 70 g stengelui