



Haute-dog van chimayworst

met witlofsalade en een crumble van peperkoek



Rode ui



Varkensworst met Chimay-kaas en gesmoorde ajuin ✨



Peperkoek

Witte ciabatta



Witlof ✨



Appel



Veldsla ✨

Totaal: 25 min.

Supersimpel

Eet binnen 5 dagen

Deze haute dog eet je met het pinkje omhoog. Geen 'gewone' varkensworst, maar eentje met chimaykaas erin maakt deze hotdog zo speciaal. Deze smeelige, authentieke abdijkaas past perfect bij de zoete peperkoek-crumble. Serveer met een heerlijk Belgisch witlofslaatje erbij et voilà: serviette op de schoot, trappistje erbij en genieten maar!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Koekenpan met deksel, bakplaat met bakpapier en grote kom.
Laten we beginnen met het koken van de **haute-dog van chimayworst**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden.
Snijd de **rode ui** in halve ringen.



2 CHIMAYWORST BAKKEN

Verhit ½ el roomboter per persoon in een koekenpan met deksel en bak de **chimayworst** op middelhoog vuur in 2 – 3 minuten rondom bruin. Voeg de **rode ui** toe, dek de pan af en bak 10 – 12 minuten op laag vuur. Keer regelmatig om.



4 SNIJDEN EN MENGEN

Snijd de harde onderkant van het **witlof** af en snijd het **witlof** doormidden. Verwijder de harde kern en snipper het **witlof** fijn. Snijd de **appel** doormidden, verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in halve maantjes. Meng in een grote kom per persoon 1 tl mosterd, 1 tl honing, 1tl wittewijnazijn en 1 el extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout ★★.

★★TIP: Witlof kan bitter zijn. Houd je van een iets zachtere smaak? Voeg dan naar smaak extra honing toe.



5 HAUTE-DOG MAKEN

Houd 4 schijfjes **appel** per persoon apart. Meng het fijngesneden **witlof** en de overige **appel** door de honing-mosterdvinaigrette. Snijd de **ciabatta** aan de bovenkant in tot ongeveer de helft (snijd hem dus niet via de zijkant open!). Verdeel een beetje **veldsla** en de gebakken **rode ui** over de broodjes en leg de **chimayworst** erop. Steek de plakjes **appel** erbij. Garneer de haute-dog naar smaak met mosterd en verkruimel de **peperkoek** eroverheen.



3 CRUMBLE MAKEN

Snijd de **peperkoek** in zeer dunne plakken en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Leg de **ciabatta** op dezelfde bakplaat en bak 5 – 7 minuten in de oven ★.

★TIP: Zorg dat je de peperkoek op tijd uit de oven haalt – hij is goed als hij begint te geuren. Het is niet erg als hij dan nog zacht is: de peperkoek wordt krokant zodra hij afkoelt.



6 SERVEREN

Verdeel de overige **veldsla** over de borden en schep de witlofsalade met appel erbovenop. Serveer met de haute dog.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Varkensworst met Chimay kaas en gesmoorde ajuin (st) 7) *	1	2	3	4	5	6
Peperkoek (plak) 1) 22)	½	1	1½	2	2½	3
Witte ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Witlof (st) *	1	2	3	4	5	6
Appel (st)	½	1	1½	2	2½	3
Veldsla (g) 23) *	20	40	60	80	100	120
Zelf toevoegen						
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)	1	2	3	4	5	6
Honing (tl)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3335 / 797	712 / 170
Vet totaal (g)	49	11
Waarvan verzadigd (g)	17,2	3,7
Koolhydraten (g)	62	13
Waarvan suikers (g)	23,9	5,1
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	23	5
Zout (g)	2,9	0,6

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 6) Soja 7) Melk/lactose
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 22) Noten 23) Selderij
25) Sesamzaad 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

