



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hotdog med karry-ketchup, sur spidskål med æble og kartoffelbåde

Kartoffelbåde

400 g kartofler, medium

Sur spidskål med æble

1 stk æble

½ stk spidskål

1 spsk æbleeddike

½ dl vand ^b

Karry-ketchup

1 pose tomatpuré

1 spsk æbleeddike

½ pose karry

1 spsk sukker ^b

½ spsk vand ^b

Hotdog

4 stk grove grillpølser

4 stk hotdogbrød

Det skal du selv have

salt ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Kartoffelbåde:** Skyl kartoflerne og skær dem i tynde både. Vend med lidt olie og krydr med salt og peber. **Grill:** Kom dem i en aluform med bagepapir og bag dem ved indirekte varme under låg i 20-25 min. til de er møre. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag 20-25 min.
3. **Sur spidskål med æble:** Skær æble i små tern og snit spidskål fint. Kom det i en lille gryde sammen med eddike (resten skal bruges senere), vand og lidt salt. Kog det hele under låg i 4-5 min. Sluk og lad det trække.
4. **Karry-ketchup:** Kom tomatpuré i en skål og bland godt med æbleeddike, karry, sukker og vand.
5. **Hotdog:** Prik pølserne med en lille kniv, så de ikke sprækker. **Grill:** Steg dem på direkte varme 6-7 min. Du kan med fordel lukke låget på grillen, så går det lidt hurtigere. **Pande:** Varm en tør (grill)pande op til middelvarme og steg lige som på grill til de får god farve.
6. Varm brødene et par min på grillen eller i ovnen. Kom pølse i brødene og top med karry-ketchup og spidskål. Spis med ovnbagte kartofler til.