

## Echte hotdog met Brugge Oud, coleslaw en krokante uitjes

### Ingrediënten:

- 1/2 rode ui
- 1/2 rode appel
- 2 wortelen
- 100g gesneden spitskool
- 1 potje mayonaise
- 4 Frankfurterworsten
- Brugge Oud naar smaak
- 4 hotdog broodjes
- 1 potje mosterd
- gefrituurde uitjes naar smaak
- scheutje olijfolie
- scheutje witte wijnazijn
- flinke snuif zout
- flinke snuif zwarte peper

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Coleslaw: pel de rode ui en snipper fijn. Snijd de appel in lucifers (schillen hoeft niet). Schil de wortelen en rasp ze fijn. Meng de rode ui, de appel, de wortel en de gesneden spitskool in een kom met de mayonaise, een scheutje olijfolie, de witte wijnazijn en een flinke snuif zoute en zwarte peper.
3. Laat een grillpan goed warm worden op het vuur of steek de barbecue aan. Grill de Frankfurterworsten tot er mooie grillstreepjes ontstaan.
4. Snijd enkele dunne plakjes van de blok Brugge Oud. Je kan ook een dunschiller gebruiken om slierten te maken.
5. Snijd de hotdogbroodjes open en schik enkele stukjes Brugge Oud op de ene kant van het broodje en smeer een laagje mosterd op de andere kant van het broodje. Leg de hotdogbroodjes 3 min. in de voorverwarmde oven tot de kaas gesmolten is.
6. Haal de hotdogbroodjes uit de oven en schik de Frankfurterworsten erin. Schik er wat coleslaw op en bestrooi met de gefrituurde uitjes. Serveer met de rest van de coleslaw. Smakelijk!

2 personen

25 min

Hoofdgerecht

1.5

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/echte-hotdog-met-brugge-oud-coleslaw-en-krokante-uitjes>