



Chili dog

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 4 pistoletjes
- 🇨🇦🇺🇸 8 knakworsten
- 🇨🇦🇺🇸 geraspte kaas
- 🇨🇦🇺🇸 100 g gehakt
- 🇨🇦🇺🇸 200 g tomatenblokjes
- 🇨🇦🇺🇸 ½ ui
- 🇨🇦🇺🇸 1 teen knoflook
- 🇨🇦🇺🇸 1 el tomatenpuree
- 🇨🇦🇺🇸 50 g kidneybonen
- 🇨🇦🇺🇸 1 rode peper
- 🇨🇦🇺🇸 ½ tl komijn
- 🇨🇦🇺🇸 snufje zout en peper



ZO MAAK JE HET:

1. Bak de pistoletjes af volgens de bereidingswijze op de verpakking.
2. Verwarm de knakworsten in een pannetje op het vuur.
3. Snipper het uitje en snijd de knoflook en rode peper fijn.
4. Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui, rode peper en knoflook 2 minuten.
5. Voeg daarna het gehakt toe en bak dit rul.
6. Daarna voeg je de tomatenpuree en de kruiden toe en bak je dit ongeveer 1 minuut mee.
7. Vervolgens voeg je de tomatenblokjes en de kidneybonen toe en laat je dit ongeveer 10 minuten pruttelen.
8. Snijd de pistoletjes in het midden in of snijd ze horizontaal doormidden.
9. Beleg het brood met wat rucola, 2 knakworsten en wat van de chili-tomatensaus.
10. Beetje geraspte kaas er overheen en klaar is je chili dog.

TIP: Houd je niet van pittig? Laat de rode peper dan weg.

Bron: lekkerensimpel.com