

Ingrediënten voor 6 personen

Cream cheese: 250 gr. naturel roomkaas philadelphia 150 gr, streaky bacon , super fijn gehakt (desnoods even pulsen in je keuken machine) 120 ml. sour cream 120 gr. geraspte cheddar (gerijpt /oud) 1 tl. Worcestershire sauce the dog: 6 runder chipolata worstjes 6 hotdog broodjes , maar ik heb afbak pistolets gebruikt , ff meer bite 1 grote ui beetje boter scheut witte wijn 3 hele jalapeño pepers

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Amerikaans
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Seattle hotdog copycat

Toen ik het las dacht ik idd cream cheese bij een hotdog ? maar 1 hap en je weet waarom . eigenlijk is het een dubbele copycat want de cream cheese & bacon wordt niet in europa verkocht. zelf knutselen dus , en gelijk maar wat extra,s er door dan maar

Hulpmiddelen

Mengkom met spatel oven/gril grillpan koekenpannetje

Bereidingswijze

Begin met de cheese mix. zorg dat de roomkaas goed op temperatuur is , schep in je kom , en spatel dan de sour cream er door . dan de kaas , dan de bacon en worcestersaus , dek even af met plastic folie en zet 2 uur koud weg, langer is zoals gebruikelijk lekkerder. ruim half uur voor gebruik uit de koelkast halen en goed door scheppen nogmaals. snijdt de ui in ringen , smelt wat boter in je pan voeg de uien toe , bak voor ongeveer 15 min. tot mooi bruin , voeg wijn toe en kook door tot volledig opgenomen en verdampt. zet apart. in een droge grillpan , grill de pepers een minuut of 8 , donkere streepjes mag best , laat afkoelen en snijdt in ringetjes grill de worstjes in de zelfde pan medium hoog een minuut of 6 bak in de oven de broodjes even krokant of afbakken zoals op de verpakking snijdt de broodjes in de lengte in , maar niet door besmeer ruim met kaas , dan een worst , ui en jalapeno als topping is de standaard mosterd prima , maar een beetje wasabi mayo of Sriracha saus voor extra pit kan ook

Serveertips

Je kunt de cheese mix ook verwarmen , dan krijg je en heerlijke dip , voor bv groenten of brood. maar kan ook over bv kip of biefstuk je hebt tegenwoordig ook vegetarische gebakken iets wat op bacon moet lijken , en worst natuurlijk dus je kunt er ook een volledig vleesloze varriant van maken.