KIKKOMAN

Asian Streetstyle Hotdog met Kikkoman Glaze

INGREDIËNTEN

4 porties

4	ambachtelijke hotdogworsten (rund of kip, evt. halal)
4	zachte hotdogbroodjes (licht geroosterd)
Kikkoman-sojaglaze:	
60 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
2 el	bruine suiker
1 el	rijstazijn
1 tl	sesamolie
1	teen knoflook, geraspt
1 tl	verse gember, fijngehakt
1 tl	maïzena
1 el	water (voor binding)
Toppings:	
	Wortel in julienne (of gepekelde wortel)
	Komkommerlinten
	Ingelegde rode ui
	Geroosterde sesamzaadjes
	Fijngesneden lente-ui
Optioneel:	
	sriracha-mayo
	gefrituurde uitjes of crispy nori flakes

VOORBEREIDING

Stap 1

Glaze maken: Meng de Kikkoman sojasaus, bruine suiker, rijstazijn, sesamolie, knoflook en gember in een pannetje en breng aan de kook. Voeg een maïzena-waterpapje toe en laat zachtjes indikken tot een stroperige saus. Laat afkoelen tot lauwwarm.

Stap 2

Hotdogs grillen: Grill of bak de worsten tot ze goudbruin en door en door warm zijn.

Stap 3

Opbouwen: Snijd de broodjes open en leg de warme worst erin. Bestrijk de hotdog royaal met de sojaglaze. Top af met wortel, komkommer, rode ui, sesamzaad, lente-ui en optioneel wat sriracha-mayo en crunch. Lekker met kimchi on the side.