



Hotdogs Arctic Street Lab. style

Hver opskrift er til 4 pers.

Drys hvert stykke fisk med ca. en tsk. NUUK POSSE BBQ. Gnid krydderiet godt ind i fisken. Rul et stykke bacon omkring fisken så det dækker mest muligt. Steg på panden til baconen har stegeskorpe og er sprød.

Til alle opskrifter:

4 store hotdogbrød
4 stk. bacon
4 torske loins
NUUK POSSE BBQ
krydderiblanding

Dansk dog

Mayonnaise
Sennep
Et stort løg i ringe
En fint hakket løg
Syltede agurker
Syltede rødbeder, fint hakkede
En halv tsk. sukker
Salt/peber

Det skal du gøre:

Steg løgringene til de er gennemsigtige, drys med salt, peber og sukker. Lad løgringene hvile i panden. Varm brødene.

Montering:

Flæk brødet. Smør siderne med mayonnaise. En solid stribe sennep i bunden, herefter; rå løg, torsk m bacon, endnu en stribe sennep, stegte karamelliserede løg, hakkede rødbeder og syltede agurker.



Mexicansk dog

Revet ost
Jalapenos
En håndfuld knuste majschips
Mayonnaise
Ketchup

Salsa:

1 stor god moden tomat. Tag kernerne ud og hak fint.
1 fint hakket løg
1 fint hakket hvidløg
½ fint hakket peberfrugt
1 tsk. fint hakket chili
3 spsk. hakkede koriander
3 tsk. NUUK POSSE BBQ krydderiblanding

Det skal du gøre:

Salsaen blandes i et dørslag, lad gerne salsaen hvile der nogle timer.

Montering:

Flæk brødet. Smør siderne med mayonnaise. Et godt lag salsa i bunden, - herefter; fisk m. bacon, en stribe ketchup, revet ost og knuste chips. Sæt dine mexicanske dogs i ovnen v. 150 grader ca. 5 minutter (til osten er smeltet). Pynt med Jalapenos.



Asiatisk dog

1 tsk. Wasabi pasta
1 dl. Creme fraiche
Citronsaft
Salt/peber
Salatblade. f.eks. hjerte-salat
Hakket persille
Fint hakket løg
Ristede løg
Cremefraiche
Ketchup

Det skal du gøre:

Rør wasabi pasta og creme fraiche sammen, tilsæt evt. mayonnaise hvis dressingen er lidt tynd. Smag til med citronsaft og salt/peber.

Montering:

Flæk brødet, smør siderne med mayonnaise. Læg et stk. salat i bundet, herefter: en stribe wasabi creme, fisken, endnu en stribe wasabi creme, hakkede løg, ristede løg, en stribe ketchup og sidst hakket persille.

Engelsk dog

4 tsk. fint hakket dild
4 sprøde salatblade f.eks. hjertesalat
4. spsk. fint hakket rå løg
4. spsk. ristet løg
Mayonnaise
Ketchup

Dressing:

¼ dl. fint hakkede syltede agurker
¼ dl. fint hakkede kapers
½ dl. creme fraiche
½ dl. mayonnaise
1 tsk. sennep
Citronsaft
Salt/peber

Det skal du gøre:

Bland dressingen og sæt den på køl.

Montering:

Flæk brødet. Smør siderne med mayonnaise. Salatblad i bundet, herefter dressing, fisken, endnu en stribe dressing, rå og ristede løg, en stribe ketchup, drys med dild.



Udover at bruge fisken i Hotdogs Arctic Street Lab. Style, kan den desuden - og med stor succes - bruges som tilbehør til ris, kartofler - eller en god salat.

