

Mandag:

Hotdogs med hjemmelavet agurkesalat og ristede løg

Hotdogbrød (kan købes færdige)

0,6 L lunkent vand	2 tsk. fint salt
50 gr. gær	450 gr. grahamsmel
1 dl. olie (jeg brugte en smagsneutral rapsolie)	500 gr. durum mel
1 æg	Lidt ekstra mel til at drysse bordet med
2 tsk. rørsukker	

Fremgangsmåde: Kom lunkent vand i en skål og rør gæren ud. Tilsæt æg, sukker og salt og rør det godt ud. Tilsæt nu grahamsmel og rør det godt ud i dejen. Til sidst tilsættes durummelet lidt ad gangen og dejen æltes rigtig godt igennem - gerne 5-10 min. (jeg brugte en røremaskine). Lad dejen hæve til dobbelt størrelse et lunt sted (1 – 1 1/2 time). Nu deles dejen i 12 lige store portioner, der efterfølgende trilles til aflange brød. Sæt dem på en bageplade med papir og lad dem efterhæve i 25 min. Bages ved 200 gr. i ca. 15 min.

Agurkesalat

3 dl. eddike	2 laurbærblade
2 dl. rørsukker	1 agurk
4-5 sorte peberkorn	1 spsk. salt

Fremgangsmåde: Kog eddike, sukker, peberkorn og laurbær op. Køl lagen af. Skær agurken i tynde skiver og drys med salt. Lad agurkerne stå med salt på i ca. 20 min. og skyl dem herefter grundigt og kram dem fri for vand. Kom agurkerne i en lille skål og hæld lagen over. Lad agurkerne trække i lagen en times tid, gerne længere.

Ristede løg

3 løg	Salt og peber
½ dl. mel	4 dl. smagsneutral olie

Fremgangsmåde: Skær løg i tynde ringe og skil dem ad. Kom mel og lidt salt og peber i en frysepose og put herefter løgringene i. Luk posen og ryst/vend den grundigt, så melet bliver fordelt på løgene. Tag løgene op og drys det overskydende mel af. Løgringene bages i varm olie og dryppes af på fedtsugende papir. Drys med lidt salt.

Fyld

Pølser, ketchup, remoulade, sennep, rå løg.

