



Tilberedningstid: 25 min.

# Hotdog med coleslaw

## Ingredienser:

### Brød:

Brug opskriften på koldthævede boller.

### Coleslaw:

150 g gulerod  
150 g hvidkål  
1 dl. fromage fraise  
1 tsk. sød sennep  
½ tsk. karry  
Lidt citronsaft.

### Remoulade:

30 g pickles-salat  
15g fromage fraise  
Salt og peber

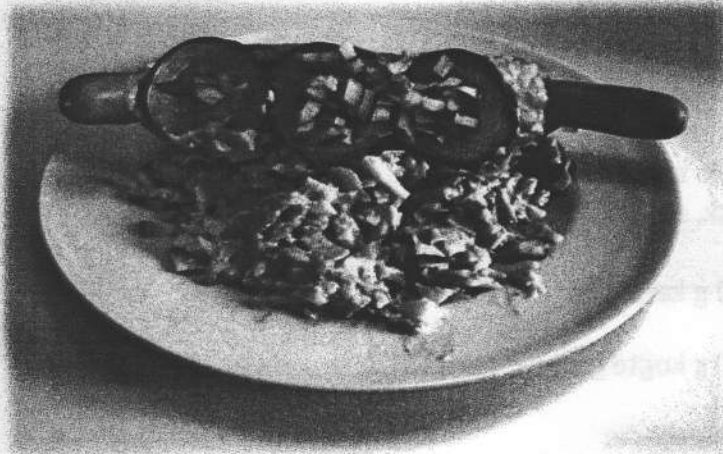
Syltede agurker uden sukker

½ løg  
Ketchup

2 kyllingepøler

### Fremgangsmåde:

- Hak hvidkål fint og riv gulerødder.
- Rør fromage fraise med sennep, karry og citron.
- Tilsæt hvidkål og gulerødder.
- Kom kyllingepølerne i en gryde med kogende vand og sluk derefter for blusset.
- Lad pølerne ligge i det varme vand i ca. 8 min.
- Lav remoulade ved at blende pickles med stavblender, og rør herefter fromage fraise i, sammen med salt og peber.
- Server hotdog'en med coleslaw.



Energi pr. person:  
1857 kJ / 444 kcal

Protein	15 %
Kulhydrat	54 %
Fedt	31 %
Kostfibre	7.4 g

Du kan evt. vælge at købe en fedtfri remoulade, frem for selv at lave den.

Du skal dog være opmærksom på at kalorieindholdet er højere i en køberemoulade.