



# SMOKED JALAPEÑO CHEDDER HOTDOGS

## **Ingrediënten:**

4 Jalapeño Cheddar worsten  
4 hotdog broodjes  
1 el Srirachasaus  
2 el mayonaise  
100 gr feta  
2 el gepofte quinoa  
100 gr zoetzure rode ui  
40 gr rucola

## *Ingrediënten salsa*

2 tomaten  
1 el azijn  
1 halve rode ui  
1 el olijfolie  
YAKINIKU Japanese Smoked Salt  
YAKINIKU Japanese Szechuan  
Pepper

## **VOORBEREIDING**

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Plaats de Yakitori bars op de Shichirin.

## **BEREIDING**

Gebruik twee spiesen om alle vier de worstjes tegelijk aan te rijgen, je plaatst een spies links en een rechts in de worst zodat je deze makkelijker kan omdraaien.

Maak daarna eerst de guacamole door de avocado te prakken. Snijd de rode ui fijn en meng de helft door de guacamole, leg de andere helft apart. Snijd de chilipeper fijn en voeg deze in zijn geheel toe aan de guacamole samen met de olijfolie, tabasco en het limoensap van de halve limoen. Breng op smaak met peper en zout.

Voor de salsa snijd je de tomaten in blokjes en voeg de andere helft van de fijngesneden ui toe. Meng ook een scheut olijfolie

*Ingrediënten guacamole*

1 avocado  
1 chilipeper  
1 halve rode ui  
1 el olijfolie  
1 tl tabasco  
1 halve limoen

**Benodigheden:**

Shichirin  
yakitori bars  
spiezen

**Kamado set up:**

Directe hitte

en de azijn door de salsa. Breng op smaak met peper en zout.

Meng de mayonaise met de Srirachasaus voor de Sriracha-mayonaise.

Gril vervolgens de worstjes op de Shichirin, circa 5 minuten per kant.

Snijd de broodjes open en besmeer deze met de Sriracha-mayonaise. Voeg de guacamole toe en leg de worst bovenop. Garneer de broodjes met feta, gepofte quinoa, rucola, zoetzure rode ui en de tomatensalsa.