



KETCHUP HOTDOGOPSKRIFT

Vi introducerer den allerførste Heinz Tomatketchup Hotdog. En uimodståelig ketchupudgave af den populære danske hotdog, hvor hvert eneste element er lavet med den umiskendelige Heinz Tomatketchup.

Resultatet giver den lækre fyldige smag af Heinz Tomatketchup i hvert lag. En klassisk pølse glaseret i en Heinz Tomatketchupmarinade i et Heinz Tomatketchupbrød, toppet med Heinz Tomatketchupsyltede agurker, Heinz Tomatketchup sprøde, ristede løg og en sprød ketchup-relish.

Opskriften udkommer i oktober, som er den internationale pølsemand, og giver danskerne en enestående mulighed for at fejre deres irrationelle kærlighed til ketchup og pølser.

Gør opskriften vegetarisk ved at udskifte pølsen med en kødfri version.

Velbekomme!

Heinz Ketchup Hotdogopskrift (til fire personer)

Heinz Tomatketchupbrød (forberedelse: 75 min., hævnings: 90 min., bagning: 20 min.)

Ingredienser:

65g Heinz Tomatketchup	70 ml olivenolie
470g mel	6g tørgær
10g rødbedepulver	25ml lunkent vand
32g sukker	300g rødbeder i tern
5g salt	1 æg – kun æggehvite

Fremgangsmåde:

1. Bland mel, rødbedepulver, salt og 30 g sukker.
2. I en separat skål blandes vand og det resterende sukker. Rør rundt indtil sukkeret er opløst. Drys gæren ovenpå og lad det stå i 5-10 minutter.
3. Læg rødbedestykkerne i en gryde og dæk med vand. Lad det koge op og skru derefter ned for varmen. Dæk til og lad det simre i 2-3 minutter. Fjern gryden fra varmen og lad det køle af.
4. Bland gærblandingen i melblandingen. Når rødbedevandet er afkølet lidt, piskes 175 ml af væsken sammen med Heinz Tomatketchup.
5. Hæld blandingen i mel- og gærblandingen og ælt i 4-8 minutter.
6. Tilføj herefter olien lidt ad gangen og ælt. Form dejen til en kugle og lad den hvile i en skål i 15-20 minutter.
7. Del dejen i fire lige store stykker. Ælt hvert stykke let, indtil du har en jævn kugle og tryk den flad.
8. Rul dejen ud i en firkant ca. 10cmx10cm, fold i kanterne så enderne lukkes. Rul dejen, indtil den har en lang og jævn form.
9. Læg dejstykkerne på en bageplade med bagepapir, så de rører ved hinanden. Dæk med et viskestykke og lad det hæve et varmt sted i 90 minutter.
10. Pisk æggehviten let i en lille skål. Pensl hvert stykke dej med æggehviten og bag brødene i en 180C forvarmet ovn i 20 minutter.

Heinz Tomatketchup glaseret pølse (forberedelse: 10 min., stegning: 10 min.)

Ingredienser:

200g Heinz Tomatketchup	1 tsk løgpulver
1 pk pølser (røde pølser kan anbefales)	1/2 tsk peber
1 tsk hvidvinseddike	50g sirup
1 tsk Worcestershire sauce	20g rørsukker
1 tsk hvidløgspulver	

Fremgangsmåde:



1. Forvarm ovnen til 180C og pisk ingredienserne indtil de er grundigt blandet.
2. Varm pølsen igennem i henhold til anvisningen på pakken og læg pølsen på en bageplade, pensl med glaseringen og bag i 5 minutter.
3. Tilsæt et ekstra lag glasering og sæt pladen tilbage i ovnen i 3 minutter.
4. Tilsæt et sidste lag glasering og sæt pladen tilbage i ovnen i 2-3 minutter.

Heinz Tomatketchup syltede agurker (forberedelse: 15 min., syltning: 10-23 t.)

Ingredienser:

60g Heinz Tomatketchup	300 ml vand
360g agurker skåret i skiver	60 ml hvidvinseddike
5g salt	60 ml rødvinseddike
300g rødbeder skåret i tern	

Fremgangsmåde:

5. Læg agurkeskiverne i et jævnt lag på en tallerken beklædt med køkkenrulle og drys med saltet.
6. Læg rødbedestykkerne i en gryde og dæk til med vand. Kog op, læg låg på gryden og skru ned for varmen. Lad det simre i 2-3 minutter.
7. Pisk 250 ml af den varme rødbedevæske med Heinz Tomatketchup og eddike. Varm det igennem.
8. Dup agurkeskiverne tørre. Læg dem i et rent, tørt sylteglas.
9. Hæld den varme væske over agurkeskiverne. Efter afkøling tildækkes glasset og sættes i køleskabet natten over.

Heinz Tomatketchup sprøde, ristede løg (forberedelse: 20 min., trækketid: 3 timer, stegning: 20 min.)

Ingredienser:

20g Heinz Tomatketchup	300g mel
195 ml kærnemælk	30g sød paprika
30g rødbedepulver	800 ml vegetabilsk olie
100g løg i tynde ringe	

Fremgangsmåde:

1. Bland kærnemælk, rødbedepulver og Heinz Tomatketchup i en skål
2. Tilsæt løgene, dæk til og lad dem trække i 2-3 timer.
3. Bland mel og sød paprika. Når løgene har trukket, skal du en efter en vende dem i mel- og paprikablandingen.
4. Varm olie op, og tilsæt de melvendte løg i små portioner, steg dem i 5-10 sekunder og sæt dem derefter til side.

Sprød Heinz Tomatketchuprelish (forberedelse: 5 min., kogning: 15 min.)

Ingredienser:

200g Heinz Tomatketchup	5g peber
100 ml rødvinseddike	100g finhakkede løg
70g tomatpuré	400g cherrytomater uden kerner i tern.
250 ml vand	75g hakkede syltede agurker
65g sukker	

Fremgangsmåde:

1. Pisk Heinz Tomatketchup, eddike, tomatpuré og vand sammen i en gryde ved svag varme og varm i 2-3 minutter.
2. Pisk sukkeret i, indtil det er helt opløst, og tilsæt derefter peber. Når det er blandet godt sammen, skal det simre i 3-4 minutter.
3. Rør løgene i og lad det simre i 1-2 minutter, rør derefter tomaterne i og varm i 1-2 minutter.
4. Fjern fra varmen og hæld relisen i en ren skål eller sylteglas. Opbevares i køleskab, indtil det er kølet.

SAML OG NYD!