Vegetarische hotdog van wortel



**Ingrediënten:**

Bovenkant formulier

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 4 | dunne winterpenen |
|  | 1 el | appelciderazijn |
|  | 2 el | sojasaus |
|  | 3 el | smokey barbecuesaus |
|  | 1 tl | gerookte-paprikapoeder |
|  | 4 | hotdogbroodjes |
|  | 2 el | gebakken uitjes |
|  | 1 el | mosterd |
|  | 2 el | ketchup |

Onderkant formulier

**Bereidingswijze:**

1. Schrap de wortels en snijd de toppen rond. Ze moeten ongeveer 14 cm lang zijn en 2,5 cm dik. Breng een pan water aan de kook en kook de wortels 12 min. Meng intussen voor de marinade de azijn, sojasaus, barbecuesaus en het paprikapoeder. Doe de marinade samen met de wortels in de plastic bewaarbak en meng goed. Laat de wortels afkoelen in de marinade en zet de bak vervolgens 4 uur in de koelkast. Schep regelmatig om.
2. Verhit de grillpan op hoog vuur. Haal de wortels uit de marinade en laat ze uitlekken. Zet het vuur laag. Grill de wortels in ca. 6 min. rondom tot ze mooie grillstrepen hebben en vanbinnen warm zijn. Houd het vuur laag, door de marinade branden de wortels anders snel aan. Snijd de broodjes van boven in en leg de wortels in de broodjes. Bestrooi met de uitjes en garneer met de mosterd en ketchup.